КРЕМЛЕВСКИЕ семейные ОБЕДЫ

Большая кулинарная книга

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ваше повседневное меню кажется скучным и однообразным? Вам хотелось бы порадовать домочадцев вкусными, роскошными блюдами, которые нисколько не уступали бы президентским? Если на оба вопроса вы ответили утвердительно, значит, эта книга написана для вас. В ней вы найдете огромное количество рецептов самых разных блюд, разработанных в лучших традициях кремлевской кухни. Благодаря этой книге вы освоите способы приготовления кушаний, способных не только внести разнообразие в привычный рацион, но и украсить любой праздничный стол.

- Елена Николаевна Горбачева
  - Предисловие
    -
  - Сервировка стола
    -
    - Столовая посуда
      -
    - Столовые приборы
      -
    - Столовое белье
      -
  - Сервировка вин
    -
    - Температура и вкус вин
      -
    - Подача вин
      -
    - Декантация
      -
    - Вино и кулинария
      -
    - «Враги» вина
      -
  - Аранжировка стола цветами
    -
    - Подготовка растений
      -
    - Правила составления букетов
      -
  - Классические типы банкетов

- Банкет с полным обслуживанием
- Банкет с частичным обслуживанием
- Банкет-фуршет
- Банкет-коктейль
- Банкет-чай

- Оформление блюд
- Инструменты и украшения
- Постаменты (хрустаты) для блюд
- Правила хорошего тона (Застольный этикет)
- Рецепты блюд кремлевских обедов
  - Первые и вторые блюда, горячие закуски
    - Первые блюда
    - Вторые блюда
    - Горячие закуски
  - Холодные блюда
    - Заливное и холодцы
    - Салаты
    - Закуски
  - Десерты
    - Фруктовые
    - Ягодные
    - Разные
  - Выпечка

- Торты
- Пирожные
- Пироги
- Напитки
- Коктейли
- Чаи
- Пунши
- Кофе

Елена Николаевна Горбачева
Кремлевские семейные обеды. Большая кулинарная книга

Предисловие

Где находится самая главная кухня России? «В Большом Кремлевском дворце», – ответят многие, и не ошибутся. Простому обывателю совершенно очевидно, что еду для первых лиц государства могут готовить только лучшие кулинары страны, настоящие профессионалы своего дела, ведь заурядному повару не справиться с такой сложной и ответственной задачей. каждое блюдо должно представлять собой произведение искусства, безупречный результат долгого и порой мучительного творческого процесса. Среднестатистический гражданин России вряд ли вообразит, что на обеденном столе у президента вдруг окажется какой-нибудь банальный борщ.

Так что же такое кремлевская кухня в действительности? В советское время это была тайна, скрытая за семью печатями, как и все остальное, так или иначе связанное с жизнью представителей власти. Поваров принимали на работу в Кремль только после тщательной проверки, которая длилась месяцами. Естественно, они должны были иметь безупречную анкету. Ни при каких обстоятельствах кремлевским кулинарам нельзя было сообщать о своей работе никому, кроме членов семьи. При этом каждый из них являлся сотрудником Комитета госбезопасности. Сейчас, конечно, все не так строго засекречено. И хотя повара «особой» кухни по-прежнему предпочитают не распространяться о своей деятельности, кое-какая информация все же доступна широким массам.

История главной кухни России насчитывает несколько десятилетий. В свое время там готовились блюда для советских генсеков. Конечно, с тех пор многое изменилось.

Сейчас «особая» кухня оснащена современным высокотехнологическим оборудованием, холодильниками и плитами, складскими помещениями, мини-пекарнями, душевыми (всем сотрудникам перед началом работы полагается принимать душ).

Приготовление пищи – сложный, многоэтапный процесс. От момента зарождения рецепта очередного произведения кулинарного искусства в голове создателя до той минуты, когда оно попадает на кремлевский стол, а тем более на тарелку президента, проходит несколько дней. Сначала шеф-повар придумывает блюдо (только на это уходит немало времени), затем готовит его, доводит до совершенства, после чего представляет рецепт в кулинарный совет, состоящий из поваров, врачей, поставщиков и технического советника.

Пища подвергается тщательному санитарному, радиометрическому, рентгенологическому обследованию. Только после этого готовые блюда в специальных опломбированных термосах доставляются «объектам».

На «особой» кухне работают около 30 поваров; каждый день они обслуживают не менее 400 сотрудников Кремля (не говоря о том, что у президента и его советников имеются и свои личные повара). Всех их можно назвать величайшими мастерами кулинарного искусства. На кремлевской кухне есть и узкие специалисты (по первым, вторым блюдам, кондитерским изделиям и др.), и повара-универсалы, способные приготовить абсолютно любое кушанье.

«Особая» кухня находится в ведении ФСО – Федеральной службы охраны. Словом, с советских времен мало что изменилось. В те годы кремлевская кухня входила в 6-й отдел 9-го управления КГБ. Каждый «объект» (так называли членов политбюро и кандидатов) обслуживался несколькими поварами. К блюдам предъявлялись не менее строгие требования, чем сейчас, все продукты проходили проверку.

Членам Политбюро ежемесячно отводилось на питание 400 рублей, кандидатам – 200. Чтобы оценить размеры этих сумм, достаточно вспомнить, что средняя зарплата советского гражданина составляла 120 рублей. Тем не менее не всегда «объектам» удавалось уложиться в этот бюджет. В подобных случаях члены Политбюро и кандидаты доплачивали необходимые средства из своего кармана.

На кремлевскую кухню поступали самые лучшие продукты со всей страны. Овощи, молоко, мясо доставлялись из подмосковного совхоза «Заречье», фрукты привозились из Узбекистана, коньяк – из Армении, вино – из Молдавии. Кроме того, на мясомолочных, винно-водочных заводах и кондитерских фабриках существовали отдельные цеха, где производили продукты специально для кремлевского стола.

Повара «особой» кухни трудились не покладая рук. График работы у них был ненормированным, и иногда приходилось проводить время у плиты с раннего утра до глубокой ночи. И это не удивительно, если учесть, сколько всевозможных блюд готовилось для кремлевского стола, особенно во время торжественных приемов и съездов.

В эпоху гастрономического однообразия и пустых прилавков только служащие предприятий общественного питания иногда имели возможность побаловать себя деликатесами, причем осуществлялось это не самым честным путем. Но сотрудники «особой» кухни не могли даже подумать ни о чем подобном.

Отборные продукты со спецбазы предназначались только для «объектов», простым же советским гражданам приходилось довольствоваться тем, что имелось в магазинах.

Попробуем теперь ответить на главный вопрос: что же ели и едят первые лица государства? Чем кулинарные пристрастия сотрудников Кремля отличаются от вкусов простых смертных? Оказывается, практически ничем. Люди, олицетворявшие власть, по воспоминаниям кремлевских поваров, относились к еде в целом весьма консервативно. Заморским кулинарным изыскам они во все времена предпочитали русскую кухню. Осетрина, черная и красная икра, жареные поросята, гуси, соленые грибы, сибирские пельмени, щи, холодец – традиционные кремлевские блюда. Но все не так просто, ведь задача кремлевского шеф-повара – создание уникального произведения, безупречного и по вкусу, и по внешнему виду. При этом нетрудно догадаться, что за долгие десятилетия существования «особой» кухни список подобных шедевров стал необыкновенно длинным. Еще в 1950-е годы кремлевские повара знали рецепты, как минимум, 600 блюд.

В советское время без блюд русской национальной кухни не обходился ни один торжественный прием. Высокопоставленных гостей из дружественных стран неизменно потчевали водкой и красной икрой. Подавали, разумеется, и фирменные блюда – изобретения кремлевских шеф-поваров. Среди них были такие, как рыба, запеченная с грибами, индейка, фаршированная сливами и беконом, и другие неподражаемые кулинарные творения.

Так в чем же заключается главная особенность кремлевской кухни? Ответ очевиден: в безупречном качестве продуктов, непревзойденном мастерстве исполнения, великолепном вкусе блюд. Другими словами, все это доступно любой хозяйке, если только она проявит терпение и приложит достаточно усилий. Конечно, над некоторыми блюдами придется немало потрудиться. Но результат того стоит: вы только представьте, как приятно побаловать домашних фирменными кушаньями, приготовленными по рецептам «особой» кухни! Возможно, благодаря этой книге многие кремлевские блюда станут вашими семейными.

Сервировка стола

Кремлевские обеды не ограничиваются простой подачей блюд на стол. Обеденный стол даже в будний день накрывается по всем правилам, которые многие из нас считают условностью и формальностью. К сожалению, во многих семьях утрачена традиция собираться за большим столом, накрытым белоснежной скатертью, уставленным красивыми вазами, салатниками и прочей посудой и приборами, украшенным цветами. ведь все это создает настроение, повышает аппетит.

Кроме того, подобные «собрания» объединяют семью, сплачивают ее, делают крепче. Когда еще можно обсудить семейные проблемы, поделиться новостями, поговорить о политике или спорте, как не во время вкусного, приготовленного с любовью обеда!

Если вы дорожите своей семьей и хотите превратить обычный обед в маленький праздник, если вы стремитесь к тому, чтобы ваши родные не задерживались подолгу на работе, а спешили домой, приготовьте им оригинальный супчик, сытное и изысканное второе блюдо, пару пикантных салатиков, десерт и ароматный чай с тающими во рту пирожками, достаньте из шкафа любимый сервиз и красивую скатерть, натрите до блеска столовые приборы, накройте стол, как бы вы это сделали к приходу гостей, и понаблюдайте за реакцией своих домочадцев. Они остались в восторге и полны благодарности и любви к вам? Тогда время и усилия не потрачены даром.

Если же вы подзабыли некоторые правила сервировки стола, прочтите эту главу. Итак, слово «сервировка» имеет французские корни и происходит от servir, что в переводе означает «служить». У него несколько значений:

1. Подготовка стола и расстановка посуды в определенном порядке независимо от мероприятия, будь то ужин, завтрак, обед или большой банкет.

2. Совокупность предметов – столового белья, посуды и пр., предназначенных для данной цели.

Несколько расширил понятие «сервировка» знаменитый повар В. В. По-хлебкин. В его «Кулинарном словаре» этому слову дается следующее определение:

«1. Накрывать (сервировать) стол, располагать на нем приборы согласно установленным, традиционным или дипломатическим правилам.

2. Соблюдать порядок подачи определенных вин к определенным блюдам, что имеет название «сервировка вин».

3. Укладывать кушанья на блюда, особенно на большие, которые либо ставятся на стол, либо подаются с рук».

При этом В. В. Похлебкин предупреждает читателей о недопустимости ставить на стол бутылки с вином, называя это «признаком неграмотности» и «неправильной сервировки как понятия накрытия стола». Там же легендарный кулинар пишет о недопустимости излишеств в украшении блюд, так как термин «сервировка кушанья» предполагает культурное, умелое и естественное придание блюду внешне привлекательного вида.

Таким образом, сервировка стола является одним из основных показателей личной культуры и имеет огромное значение для создания соответствующего случаю настроения. минимальными требованиями, предъявляемыми к сервировке стола, являются следующие: практичность, простота и соответствие стиля посуды, способа оформления помещения, цветов, скатерти и салфеток тематике торжества.

Сервировку стола осуществляют в строго определенной последовательности: вначале стол покрывают скатертью, устанавливают тарелки, затем раскладывают приборы, ставят фужеры, кладут салфетки и приборы для специй. При этом каждому элементу сервировки должно быть отведено на столе свое, строго определенное место.

Покрытие стола скатертью выполняют таким образом, чтобы центральный шов или складка были расположены на самой середине стола. При этом оба края скатерти должны находиться на одном уровне относительно пола. С края стола скатерть не должна спускаться ниже 25–35 см, то есть ниже сиденья стульев. При меньшем спуске полотна стол будет иметь неэстетичный вид, при большем – скатерть создаст неудобства гостям.

Мелкую столовую и десертную или закусочную тарелки располагают на столе прямо напротив стула. При этом расстояние от края столешницы до края тарелки должно составлять около 2 см, а рисунок или монограмма на тарелке должны быть обращены к середине стола. При сервировке стола для семейного торжества или официального банкета закусочную тарелку ставят на мелкую столовую. При этом между ними прокладывают салфетку таким образом, чтобы не закрыть на мелкой столовой тарелке монограмму или рисунок.

Пирожковую тарелку располагают с левой стороны от мелкой столовой на расстоянии 5—10 см. Промежуток между тарелками определяется количеством столовых приборов, которые будут уложены позднее.

Сервировку столовыми приборами всегда начинают с ножей. Их укладывают с правой стороны от мелкой столовой тарелки

лезвиями внутрь в такой последовательности: столовый, рыбный, закусочный (слева направо). Вилки располагают с левой стороны зубцами вверх в обратной последовательности: столовая, рыбная, закусочная (справа налево). Таким образом, ближе всего к мелкой столовой тарелке оказываются закусочные вилка и нож, и гости смогут воспользоваться приборами в правильной последовательности, так как сначала принято подавать закуски, затем рыбные блюда, после чего мясные и горячие.

Нож для масла располагают на краю пирожковой тарелки, столовую ложку – с правой стороны от мелкой столовой, углублением вверх. Десертные приборы кладут перед мелкой столовой тарелкой в направлении к центру стола в такой последовательности: нож, вилка, ложка.

Все приборы должны лежать на небольшом расстоянии от тарелки, не касаясь друг друга.

Фужеры ставят на стол за мелкой столовой тарелкой прямо по центру или сдвинув немного вправо, примерно на уровне расположения первого ножа.

Расположение салфеток на столе может быть самым различным. Так, бумажные салфетки ставят в специальные подставки, а полотняные располагают на десертной или закусочной тарелке. Можно уложить полотняную салфетку прямо на скатерти рядом с приборами или, как упоминалось ранее, на мелкую столовую тарелку под закусочную.

Что касается приборов для специй, то, например, на банкетах принято ставить на стол только соль, располагая приборы из расчета один прибор на двоих гостей.

И в заключение стоит заметить, что сервировка стола производится с учетом изложенных выше правил и сущности торжества. Последнее можно выразить, используя мебель и скатерти определенных цветов и формы, особый стиль складывания салфеток, а также оформление столов композициями из живых цветов.

Столовая посуда

Столовая посуда может быть самой разнообразной – фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической, пластиковой и даже бумажной. Но для того, чтобы создать настоящую атмосферу праздника, лучше воспользоваться традиционным набором посуды из фарфора или фаянса. Преимущество этих материалов заключается еще и в том, что при достаточной механической прочности они долго сохраняют тепло и обладают высокой устойчивостью к пищевым кислотам. Само собой разумеется, что использование посуды с трещинами или отбитыми краями недопустимо. Кроме фарфоровой и фаянсовой посуды, можно использовать керамические салатники и металлические блюда, о которых речь пойдет ниже. сейчас мы попробуем охарактеризовать каждую составляющую стандартного столового набора из фарфора или фаянса.

Тарелка столовая глубокая – используется для подачи первых блюд: супов и бульонов, в том числе полупорциями. Ее диаметр колеблется от 200 до 240 мм, а вместимость – от 300 до 500 мл.

Тарелка столовая мелкая – используется для подачи горячих вторых блюд. Ее диаметр – 240 мм.

Тарелка мелкая закусочная – как видно из самого названия, этот тип посуды используется для подачи закусок. Диаметр тарелки составляет 200 мм.

Тарелка пирожковая, диаметр 175 мм, – используется для подачи хлеба, гарнира к супам (профитроли, крокеты) и других хлебобулочных изделий.

Тарелка десертная глубокая – используется для подачи сладких блюд. Ее диаметр – 200 мм, вместимость – 300 мл.

Тарелка десертная мелкая – используется для подачи фруктов, сладких блюд, а также мучных и кондитерских изделий. Ее диаметр – 200 мм.

Блюда круглой или овальной формы (диаметром 350 мм) используют для подачи холодных блюд и закусок.

Салатники различной формы вместимостью 120, 240, 360, 480 и 720 мл применяют для подачи овощей, салатов и прочих холодных блюд.

Селедочницы вместимостью от 135 до 300 мл используют для подачи закусок из соленой и копченой рыбы, шпрот, икры, сардин и пр.

Салатные вазы на ножке (диаметром 240 мм) предназначены для подачи салатов и овощей.

Соусники объемом от 100 до 400 мл используют для подачи

холодных соусов и сметаны.

Бульонные чашки с блюдцами вместимостью 350–400 мл предназначены для подачи супов-пюре, а также прозрачных супов с мелко нарезанными компонентами.

Чайные чашки вместимостью 200–250 мл применяют для подачи горячих напитков – чая, шоколада, кофе с молоком.

Кофейные чашки вместимостью 75—100 мл предназначены только для черного кофе.

Чайники, кофейники, сливочники и молочники используют соответственно названию, однако не стоит путать заварочный чайник с доливным. В первом случае чайник используется для подачи заварки, во втором – для подачи кипятка. Разница определяется объемом чайника. Обычный объем заварочного чайника – 250–500 мл, реже – 600–800, тогда как объем доливного чайника колеблется от 800 до 1600 мл.

Примерно то же самое можно сказать о хренницах, приборах для специй и блюдцах-розетках для подачи варенья, джема, лимонных долек или меда. У хозяйки редко возникают проблемы с определением назначения этих столовых приборов. Хуже дело обстоит в том случае, если в меню обеда присутствует национальное блюдо, например плов, ламан или манты. Следует знать, что их принято подавать в кисэ объемом 900 мл. Меньшие по объему пиалы предназначены для зеленого чая, кумыса и прочих национальных напитков.

Что касается фруктов, то их подают не в низких вазах диаметром 240 мм, а в фигурных, лучше из цветного стекла или хрусталя. Вообще, назначение ваз зависит только от их формы: в форме чаши используются для подачи фруктов, плоские (плато) – для тортов и пирожных.

Кроме хрустальных ваз, стаканов и различных изделий из цветного стекла с фарфоровой и фаянсовой посудой прекрасно сочетаются металлические блюда. В качестве основных материалов для изготовления такой посуды чаще всего используют мельхиор и нержавеющую сталь. Наиболее широко распространены круглые и овальные металлические блюда, баранчики, порционные сковороды, кокотницы, кокильницы, икорницы и соусники.

Металлические блюда, независимо от формы, используют для подачи вторых горячих блюд, в основном блюд из жареного мяса, птицы и рыбы.

Баранчики бывают двух видов – с крышкой и открытые. И те и другие используют для соусных блюд из мяса, птицы и дичи. Кроме того, в баранчиках можно подать тушеные овощи, например цветную капусту или блины.

Порционные сковороды и кокотницы, как правило, применяют для запеченных блюд и горячих закусок из мяса, рыбы или овощей.

В кокильницах, изготавливаемых в форме морской раковины, принято подавать горячие закуски из рыбы и морепродуктов.

Соусники и икорницы используют соответственно названию. Кстати, металлические соусники просто необходимы в том случае, если в праздничном меню запланированы блюда с горячим соусом.

Столовые приборы

При организации обеда или любого торжества обычно используют четыре вида приборов: столовые, закусочные, рыбные и десертные.

Столовые приборы – это ложка, вилка и нож, отличающиеся от прочих своими размерами. Их подают в том случае, если в меню запланирована подача первых и вторых блюд, за исключением рыбных.

Рыбные приборы предназначены для рыбных блюд. Главной отличительной особенностью рыбного «комплекта» является нож с пикообразным основанием.

Закусочные приборы, как видно из названия, предназначены для любого вида закусок и холодных блюд. По размерам они меньше столовых.

Десертные ложку, вилку и нож подают к десерту. Кроме того, десертная ложка понадобится для мелко нарезанных салатов и прозрачных бульонов, если последние поданы в бульонной чашке.

Кроме основных приборов, при организации семейного торжества возможно использование еще нескольких видов вилок, ложек и ножей, которые применяют в самых различных ситуациях. Например, нож с пилочкой для лимона и фруктов, нож для масла, нож-вилка для сыра, трех-рожковая вилка для фруктов, вилка для сардин или шпрот с широким основанием и прорезями, двузубая вилка для раков и омаров и т. д. Также во время банкета могут понадобиться различные ложки – чайная, кофейная, для соли, горчицы и пр., а кроме того, щипцы для льда и лопатки для перекладывания торта.

Перед тем как начать сервировку стола, нужно отполировать всю посуду и приборы с помощью обычного льняного полотенца.

Столовое белье

Для семейного торжества и банкетов используется столовое белье: скатерти, столовые салфетки, цветные салфетки, полотенца и так называемые ручники.

Обычная столовая скатерть представляет собой квадрат размером 173 **X** 173 см. Стандартные столовые салфетки белого цвета представляют собой квадрат 46 **X** 46 см, цветные салфетки (пастельных тонов) – квадрат 35 **X** 35 см.

Полотенца должны быть размером 100 **X** 40 см, ручник для полировки посуды немного меньше – 85 **X** 35 см.

Перед началом банкета или семейного торжества полотняные салфетки следует сложить так, чтобы их форма придавала столу особый шарм. Эта традиция очень древняя, тем не менее без нее не обходится ни одно праздничное застолье. Складывать принято только полотняные салфетки. Бумажные просто размещают в соответствующих вазах и подставках.

Сервировка вин

Сервировка вин во время банкета должна соответствовать определенному набору технических правил и в точности следовать нормам, установленным этикетом.

Белые, красные и розовые вина, в зависимости от выдержки, сорта винограда и страны-производителя, имеют самые различные оттенки: от зеленоватого и желто-золотистого до пурпурного, темно-красного и даже фиолетового. Такое богатство красок заслуживает достойной оценки. Поэтому при организации банкета нужно прежде всего обратить внимание на цвет скатерти, так как именно на нее будут поставлены графины и бокалы с вином. Следует знать, что темная скатерть, какой бы красивой она ни была, не даст гостям возможности правильно оценить цвет вина. В связи с этим на банкетном столе более уместной будет скатерть в мягких пастельных тонах или белая.

Для правильной оценки вкуса вина и эстетического наслаждения гостей имеют значение также форма, размеры и материал, из которого сделаны фужеры и бокалы. Например, в регионах, где развито виноделие, существуют различные виды бокалов, специально созданные для определенных марок вина. дегустационная посуда вообще имеет особые характеристики. Так, бокал для дегустации вин должен иметь тонкие прозрачные стенки из бесцветного стекла, позволяющие почувствовать даже самые тонкие оттенки вина. Поэтому позаботьтесь хотя бы о том, чтобы на вашем банкете не было цветных бокалов для вина и прочей толстостенной посуды.

Кроме того, нужно знать, что для вина больше всего подходит форма бокалов с округлыми стенками и суженной верхней частью. В такой посуде аромат вина концентрируется вверху бокала и наиболее полно ощущается гостем.

Немалую роль играют емкость (не менее 10 сантилитров) и высота бокала. Это позволяет наливать в посуду достаточное количество вина, не превышая при этом 2/3 ее объема. При соблюдении данной нормы проще рассчитать количество вина, требующееся определенному числу гостей. Обычно она составляет 0,75 л на 8 бокалов.

Позаботьтесь о том, чтобы бокалы для вина были с ножками высотой не менее 4–5 см. Это позволит во время застолья брать их за ножку, а не за тело. Последнее часто приводит к излишнему нагреву вина, что отрицательно сказывается на его вкусе и аромате. Недопустимо использовать один бокал для нескольких сортов вина. Поэтому на банкете нужно предусмотреть отдельную

посуду для каждой марки вина и расположить бокалы на столе слева направо по убывающей. Во главе этой «шеренги» должен стоять фужер для воды.

Температура и вкус вин

Для каждого сорта вина существует своя собственная «идеальная» температура, при которой напиток полностью раскрывает свои достоинства.

Так, десертные и сладкие белые, а также шампанское и другие шипучие вина принято подавать в меру охлажденными – при температуре 6–8 ˚С. Сильное охлаждение замедляет испарение вина, что отрицательно сказывается на ощущении его аромата.

Белые и розовые сухие вина подают более теплыми, при 8—12 ˚С. Температура выше названной может вскрыть возможные недостатки этого продукта.

Легкие и мягкие сорта красных вин и плодово-ягодные вина принято подавать при температуре от 12 до 14 ˚С.

Плотные темные вина с богатым вкусом требуют нагрева до комнатной температуры (15–18 ˚С).

Кроме того, следует знать, что молодое вино нужно охлаждать сильнее, нежели старое. Например, чтобы охладить вино до необходимой температуры, достаточно положить бутылку в ведро с водой и кусочками льда. Чтобы довести вино до комнатной температуры, его на несколько часов ставят в теплое место. Однако при этом нужно избегать подогрева вина рядом с источником тепла – батареей центрального отопления, электрообогревателем и др.

Понятие «комнатная температура» с точки зрения сервировки вин имеет значение, несколько отличное от бытового.

В настоящее время в человеческом жилище стало намного теплее, чем в те времена, когда формировался застольный этикет. Поэтому «комнатной» в отношении вина считается 16–18 ˚С, а не привычные нам 20–22 ˚С.

Вино продолжает нагреваться, будучи налитым в бокалы, поэтому на банкете следует подавать его либо немного переохлажденным, либо слегка недогретым. В этом случае гости получат максимум удовольствия от его вкуса и аромата.

Подача вин

Подача вин считается одной из самых деликатных операций, которая требует особого умения. Во-первых, опытный сомелье обязательно показывает гостю бутылку с выбранным им вином и дает прочесть этикетку. Затем специальным, остро заточенным ножом официант удаляет надпробочное покрытие. Эту операцию можно провести двумя способами: срезать покрытие либо посередине, либо около самого горлышка. При этом важно избегать контакта вина и металлического или фольгированного надпробочного покрытия бутылки. Затем, если горлышко бутылки немного испачкано, его следует протереть полотенцем или полотняной салфеткой. Операция по откупориванию продолжается с помощью рычажного или винтового штопора. Эти приспособления помогают избежать многих неприятностей, в том числе скола горлышка, образования пробковых крошек и выплескивания вина из бутылки.

Когда из бутылки будет извлечена практически вся пробка, сомелье убирает штопор и вынимает ее рукой. После того как вино окажется откупоренным, официант еще раз протирает горлышко бутылки салфеткой, после чего проводит по нему боковой поверхностью пробки, чтобы удалить оставленные тканью ворсинки. Затем сомелье внимательно осматривает и нюхает пробку, чтобы определить качество вина: несоответствующий вид пробки изнутри и неприятный запах могут свидетельствовать о болезни вина, характеризующейся «пробковым» привкусом. Если вино оказалось некачественным, официант убирает его со стола некачественное вино и открывает новую бутылку.

После всех мер предосторожности сомелье наливает немного вина в бокал гостя. Если вино ему понравилось, сомелье доливает вино в бокал и переходит к обслуживанию других участников банкета. При этом официант держит бутылку таким образом, чтобы каждый гость мог рассмотреть этикетку – визитную карточку любого вина.

Изложенные выше правила откупоривания бутылок в большей степени касаются вин многолетней выдержки. Именно их рекомендуется открывать непосредственно перед употреблением, так как в этом случае лучше сохраняется весь букет ароматов. Молодые вина, напротив, следует откупоривать за несколько часов до начала банкета. При этом контакт вина и воздуха способствует лучшей отдаче ароматов, а красные вина делает более легкими.

Шампанское, шипучие и игристые вина – наиболее частые гости на праздничном столе. Шипучие вина нередко подают и в качестве аперитива.

Однако для того, чтобы правильно открыть бутылку с шампанским, также необходим некоторый навык. Во-первых, нужно правильно наклонить бутылку под углом примерно 45˚, после чего, придерживая пробку рукой, осторожно снять оплетку. Во-вторых, пробку извлекают медленно, продолжая придерживать ее рукой и одновременно вращая бутылку. В этом случае шампанское и любое другое шипучее вино откроется без характерного хлопка и потери пены.

После того как бутылка будет открыта, горлышко нужно протереть полотняной салфеткой и сразу же разлить вино по бокалам слоем не более чем в палец толщиной. Затем нужно подождать, когда пена осядет, и заполнить бокал на 2/3 его объема.

Для шампанского и прочих шипучих и игристых вин предпочтительнее использовать бокалы и фужеры конусообразной и яйцевидной формы, так как именно они позволяют наиболее полно оценить «стойкость» вина. Здесь под стойкостью подразумевается продолжительность выделения и изящность пузырьков, которые специалисты считают одним из основных показателей качества шипучих и игристых вин, в том числе и шампанского.

Декантация

Если для торжества выбрано старое вино, то на внутренней боковой стенке по всей ее длине можно увидеть темный осадок. В принципе осадок доброкачественного происхождения не оказывает влияния на вкус или аромат вина, так как состоит из естественных красящих веществ и танина. Однако его частицы производят неприятное вкусовое впечатление, поэтому их рекомендуется удалить методом декантации, то есть переливания вина из бутылки в графин.

Эта операция требует особой деликатности, так как осадок должен остаться в прежнем сосуде. Поэтому опытные сомелье декантируют вино, одновременно просвечивая его. В тот момент, когда частицы осадка начинают подступать к горлышку бутылки, декантация считается завершенной.

Если вино такое старое, что есть опасение потерять при декантации часть его букета, то переливание не производится либо производится, но непосредственно перед подачей вина на стол. В противном случае можно окончательно «испортить» букет.

Если декантация не производится, нужно за день-два до банкета поставить бутылки с вином вертикально. Тогда осадок постепенно окажется на самом дне бутылки. После этого вино можно подать на стол, внимательно следя за тем, чтобы частички осадка не попали гостям в бокалы. Откупоривать такую бутылку нужно с особой осторожностью, чтобы случайно не взболтать осадок.

Кроме избавления от осадка, декантация позволяет «проветрить» вино, если оно «задохнулось», то есть выделяет слишком слабый аромат. Переливание вина в графин оправданно и в том случае, если требуется смягчить его резкий вяжущий вкус. При декантации может измениться даже цвет вина, так как простое с виду переливание является по сути одним из способов «оживить» букет после долгого хранения с помощью кислорода воздуха.

Однако, прежде чем приступить к декантации, нужно определить, действительно ли в вине появился осадок. Не стоит путать винный осадок с винным камнем, который имеет кристаллическую структуру, образуется под воздействием низкой температуры и достаточно тяжел для того, чтобы нечаянно попасть в бокалы гостей. Вино с винным камнем, как правило, не подвергают декантации.

Вино и кулинария

При составлении меню обеда нужно учитывать, что порядок подачи вин должен быть таким, чтобы вкус и аромат напитков не мешали друг другу. Точно так же вино, поданное к определенному блюду, не должно мешать гостям наслаждаться вкусом последнего.

Выбор напитков зависит от материальных возможностей организаторов обеда, индивидуальных вкусов, местных традиций и др. Однако в любом случае во время торжества не стоит подавать на стол слишком много вина, как по количеству, так и по сортам.

На оценку качества вин влияет не только их количество, но и последовательность подачи. Поэтому правилами сервировки в начале торжества предусмотрена подача легких вин, а затем – более богатых и крепких. Нужно помнить, что красные вина подают после белых, сладкие – после сухих, выдержанные – после молодых. При этом ни одно вино не должно вызвать у гостей сожалений о предыдущем или перебивать вкус следующего напитка.

В большинстве случаев к одному блюду подается только один сорт вина. При этом главной задачей является выбор букета, наиболее подходящего к основному компоненту блюда. Например, красное вино – к говядине, розовое и красное – к мясным закускам, белое – к рыбным блюдам и т. д.

Если к блюду полагается винный соус, желательно подавать к нему то же самое вино, которое было использовано при его приготовлении.

Существует несколько правил, которые обязательно должны знать устроители банкета:

1. Полусладкое вино никогда не подают, если к блюду будет предложен острый соус, особенно на основе уксуса.

2. Нельзя сочетать красное вино с шоколадом и рыбными консервами.

3. Ни в коем случае нельзя даже ставить рядом кетчуп и французские вина.

4. Десерт всегда должен быть намного слаще вина, которым его запивают. Однако сладкий вкус блюда может сделать вкус белого сухого вина слишком кислым. Поэтому к сладким и пикантным блюдам больше всего подходят молодые вина с ярко выраженным фруктовым букетом.

В общем, при выборе вин лучше всего опираться на их вкусовые показатели. Конечно, существует множество правил

комбинирования напитков, однако все эти догмы можно рассматривать не как непреложную истину, а как побуждение к творческой деятельности. Ведь довольно часто бывает так, что необычное сочетание вкуса блюд и вина оказывается особенно удачным. В частности это касается французских марочных вин в сочетании с экзотическими блюдами восточной кухни.

«Враги» вина

1. Уксус, используемый при подаче определенных блюд (пельмени, салаты и пр.).

2. Табачный дым (именно поэтому на официальных банкетах гостям разрешается курить только после подачи кофе).

3. Кислота некоторых плодов, более всего цитрусовых.

4. Запах блюд, в которых присутствует большое количество пряностей. Такие блюда не позволят гостям в полной мере насладиться ароматом и вкусом хорошего вина.

5. Блюда из жирных сортов рыбы любому вину придадут металлический привкус.

6. Кофе, корица, ваниль, а также шоколад и шоколадные конфеты плохо сочетаются с винами, несмотря на то что в букете некоторых из них присутствуют похожие запахи. Что касается шоколада, то с ним хорошо сочетаются только крепленые вина типа «Мускат» и «Траминер».

7. Мята и соус карри не сочетаются с винами.

Аранжировка стола цветами

Украшением любого праздничного стола будет букет цветов. Букет – это тщательно подобранные и скрепленные между собой цветы. Композиция, в отличие от букета, является более сложным произведением из цветов, веток, плодов и прочих растительных компонентов, размещенных в вазе. Однако между букетом и композицией принципиального различия не существует. Разница лишь в сложности аранжировки – процессе составления композиции или букета. Современная аранжировка не предполагает каких-либо строгих правил или ограничений, являясь процессом творческим. Однако существуют общие принципы этого искусства, соблюдение которых помогает составлять наиболее удачные композиции и букеты. Основными из них являются:

? простота и лаконичность композиции, экономное использование растительного материала и подбор растений по форме и окраске;

? свободное размещение растений в вазе с использованием экземпляров разной высоты;

? сохранение естественного положения и формы растений, использование в композиции изогнутых, наклонных и ломаных линий;

? асимметричное расположение растений в вазе, особенно если она низкая;

? четкость и изящество линий;

? использование в композиции не только цветов, но и прочих растительных и природных компонентов – трав, ветвей, плодов, камней и т. д.;

? гармония с вазой растительной композиции по форме, размерам и цвету;

? соответствие композиции тематике банкета и окружающей обстановке.

Подготовка растений

Многие виды цветов после срезки нужно на несколько часов поставить в глубокую посуду с водой так, чтобы над поверхностью выступали только их головки.

Перед тем как опустить цветы в воду, нужно подрезать стебли и удалить лишние листья, а у роз и камелий – шипы. Второй раз стебли необходимо обрезать перед самым составлением букета или композиции. И в том и в другом случае обрезать стебли следует с помощью острого ножа, но ни в коем случае не ножниц, которые сдавливают сосуды растений, проводящие воду к цветку.

Следует помнить, что стебли растений, в том числе и цветов, лучше впитывают воду в том случае, если в проводящие сосуды не попадает воздух. Поэтому для большей сохранности букета обрезать стебли следует под водой.

Чтобы улучшить питание цветов, растения с твердыми стеблями – такие, как розы или астры, – нужно обрезать наискось, стараясь сделать срез как можно длиннее. Одревесневшие стебли растений, например сирени, жасмина, хризантемы или подсолнуха, нужно слегка зачистить от коры, после чего расплющить нижний кончик молотком.

Растения, восприимчивые к бактериям или выделяющие сок (маки, пионы, гортензии, георгины и некоторые сорта роз), после обрезки стеблей под водой нужно на 8—10 минут поставить в уксус, после чего ополоснуть кончики горячей водой, а затем уже поставить в холодную. Кроме описанного метода стерилизации, можно использовать еще один – это обжиг кончиков стеблей над газовой горелкой или пламенем свечи. Чтобы прекратить выделение сока из стеблей свежесрезанных нарциссов, достаточно опустить их кончики в воду, нагретую до 50 °С. При этом цветы рекомендуется держать наклонно.

Для зимних композиций можно заранее подготовить цветы, засушив их в песке. Для этого на дно коробки, лучше картонной, нужно насыпать слой сухого песка толщиной 10 см. Затем у живого цветка удаляются листья, а цветки укладываются в коробку соцветиями вниз, после чего засыпаются песком. Для того чтобы цветок полностью высох, достаточно 14 дней. После окончания сушки песок осторожно высыпают через проделанные в крышке отверстия. Оставшийся между лепестками песок счищают мягкой щеткой или тканью. Самыми красивыми сухоцветами, заготовленными подобным способом, считаются розы, ромашки и гвоздики.

Если в композиции присутствуют ветви деревьев с плодами –

калина, рябина, шиповник, боярышник или кизил, то нужно поставить растения таким образом, чтобы их кончики не касались воды. В противном случае ягоды и плоды очень быстро опадут.

Можно воспользоваться и другим способом сохранения ветвей с плодами: поставить их в мокрый песок. В этом случае ягоды и плоды не опадут, а листья сохранят необходимую свежесть.

Ветви хвойных деревьев перед установкой в вазу нужно тщательно промыть и подержать в холодной воде в течение суток, после чего поставить в мокрый песок.

Ветви с листьями и просто листья для объемной аранжировки подготавливают разными способами – методом естественной сушки, методом заглаживания и с использованием глицерина.

Естественная сушка состоит из нескольких этапов. Сначала листья или ветви с листьями ставят в воду и придают букету нужную форму. Затем, после испарения воды, материал должен высохнуть. При этом листья немного изменят окраску, но их форма останется прежней. Для того чтобы поверхность листьев стала блестящей, можно предварительно вымочить их в сахарном сиропе.

Для сушки с применением глицерина используют раствор вещества с водой в соотношении 1: 2. Перед сушкой ветви с листьями тщательно промывают холодной водой, после чего разрезают или расщепляют нижнюю часть стеблей в длину на 3–5 см. Затем ветви ставят в раствор так, чтобы жидкость покрывала нижнюю часть стеблей на 5–8 см.

Ветви должны находиться в растворе от 15 до 30 дней, причем чем дольше растения находятся в смеси глицерина с водой, тем ярче становится окраска листьев. В течение сушки стебли периодически (1 раз в неделю) подрезают на 1–2 см. Готовые ветви полностью сохраняют свою эластичность и пригодны для оформления композиций в течение нескольких лет. Наиболее красивыми получаются ветви дуба, барбариса и сливы. Однако не все растения подходят для сушки с применением глицерина.

Для сушки методом заглаживания пригодны только листья, которые тщательно отбирают по форме, отбрасывая поврежденные. Желтые листья готовят для композиции следующим образом: укладывают каждый листок на гладкую деревянную доску и несколько раз протирают 75 %-ным спиртом с интервалом в 5 минут. Затем нужно гладить лист утюгом до тех пор, пока он не приобретет прочность пергамента.

Зеленые листья нужно протереть не спиртом, а глицерином не менее 3 раз с интервалом в 5 минут, после чего прогладить

через марлю теплым утюгом.

Декоративные травы и злаки можно заготовить как в конце лета, так и в период цветения. Стебли с колосьями срезают, собирают в небольшие снопы по 10–20 штук, перевязывают бечевкой и сушат в тени на сквозняке в перевернутом виде. Это помогает сохранить первоначальную форму колосьев и метелок и их естественный вид. Хранят злаки в снопах и связках, завернув в бумагу. Особенно хорошо злаки и травы смотрятся в напольных вазах.

Для создания «снега» в композиции существует несколько приемов. Наиболее известным способом является следующий: в кипящий насыщенный раствор соли примерно на сутки опускают тщательно промытые и высушенные ветви (без листьев). Затем ветви вынимают из раствора и еще раз высушивают. В результате на их поверхности образуется белый налет, похожий на иней. Для того чтобы «иней» приобрел голубоватый оттенок, достаточно добавить в соляной раствор несколько капель синих чернил.

Второй способ несколько проще: для имитации «снега» достаточно покрыть вымытую и высушенную ветку клеем, после чего обвалять ее в раскрошенном пенопласте.

Кроме «заснеженных» веток в разгар зимы можно изготовить композицию из цветущих ветвей жасмина, вишни, кизила или лещины. Для этого ветви соответствующих кустарников срезают в середине декабря. Если срезку производят в сильный мороз, то ветви в течение нескольких часов нужно держать в прохладном помещении, поместив их в ведро с водой. После этого ветви можно внести в помещение с обычной температурой (18–20 °С). Для того чтобы ускорить развитие цветочных почек и раскрытие цветов, нужно ежедневно погружать ветви в теплую воду, в которую добавлено несколько капель аммиака или нашатырного спирта.

Правила составления букетов

Правильно составленный букет – это соответствующая сорту обработка каждого цветка и рациональное его размещение. Идеальный букет визуально должен составлять с вазой единое целое. Поэтому головки цветов ни в коем случае нельзя размещать в одной плоскости. Самые крупные и интенсивно окрашенные растения должны находиться в нижней части букета, ближе к центру вазы. Более мелкие, бледно окрашенные и ажурные ветви с цветками располагают по периферии букета.

Ваза с цветами выглядит привлекательно только в том случае, если между посудой и букетом выдержаны пропорции. Классические пропорции букета относительно вазы выражаются следующими цифрами: высота вазы относительно высоты букета – 3: 5; ширина вазы относительно ширины букета – 3: 5, общая высота композиции относительно высоты вазы – 8: 5. В совершенно плоской вазе высота самого длинного цветка должна превышать диаметр и длину вазы примерно в 1,5–2 раза.

Если посуда, используемая на обеде, имеет яркий рисунок, значит, цветы на столах должны быть бледными и по возможности однотонными. Если, напротив, используется светлая посуда без рисунка, то лучше всего подойдут небольшие вазоны с ярко окрашенными цветами. Однако следует помнить, что композиции из цветов не должны мешать гостям видеть друг друга, поэтому аранжировку букетов нужно выполнять заранее, используя низкие вазы и стелющиеся формы цветочных композиций, которые можно изготовить и без использования воды или ваз. Для этого цветы и прочие растительные компоненты располагают на наколке прямо на столе. Однако нужно подбирать такие растения, которые не увянут в течение нескольких часов. На праздничном столе хорошо смотрятся так называемые плавающие композиции, когда в широких плоских вазах с водой находятся только головки цветов.

Для оформления праздничного стола подходят самые разные цветы, за исключением сильно пахнущих и крупноцветковых. Предпочтение обычно отдается розам с короткими стеблями, мелкоцветковым хризантемам, фреезиям, георгинам, гвоздикам и т. п. В особо торжественных случаях уместны орхидеи, а в осенне-зимний период – ветви с плодами, хвойные ветви и ветви с листьями.

Чтобы выделить за столом места особо почетных гостей, например жениха и невесты или юбиляра, достаточно положить рядом с предназначенным для них прибором бутоньерки. Однако

при этом нужно помнить, что стебли цветов в бутоньерках обязательно должны быть сухими, чтобы не оставлять на скатерти пятна.

Оформляя цветами стол, нужно помнить о возрасте юбиляра. Так, если виновником торжества является молодая девушка, то для оформления столов подойдут композиции с полевыми цветами или бутонами розовых роз. Вазы и подставки в этом случае должны быть самой современной формы и дизайна. Если юбиляр – женщина среднего возраста, то на столе могут быть ее любимые цветы либо букеты и композиции, включающие розовые и желтые герберы, гвоздики или розы. Для пожилой женщины банкетный стол можно украсить композициями из ярких крупных гвоздик, распустившихся алых роз или хризантем. Букет для невесты, как правило, составляют из розовых и белых цветов, размещая его перед свадебным тортом.

На торжестве в честь гражданских праздников цветочные композиции также должны быть выдержаны в соответствующем стиле. Например, если обед организуют в связи с празднованием Международного женского дня, на столе будут уместны букетики фиалок и прочих весенних цветов. В канун Нового года можно оформить стол композициями из хвойных веток, декоративных свечей и елочных украшений. На длинном столе композиции из цветов ставят в самых разных местах – в центре, на средней линии стола или же только в головной его части.

Что касается сочетания материала вазы с определенными видами цветов, то, например, цикламены красиво смотрятся в вазе из хрусталя, белого стекла или фарфора. Для гвоздик и орхидей также подходят стеклянные или хрустальные вазы. Крупные цветы – такие, как гладиолусы и георгины, – и композиции из колосьев требуют иной посуды. Их, как правило, ставят в керамические напольные вазы или кувшины и оформляют не сам стол, а пространство около него (вестибюль, холл и пр.). Однако где бы ни стояла ваза с цветами или цветочной композицией, гости должны ее видеть со всех сторон. Исключение составляют пристенные композиции, у которых привлекательной должна быть только внешняя сторона.

И в заключение можно сказать, что, украшая стол цветами или растительными композициями, следует учитывать еще один важный момент: ни при каких обстоятельствах цветочные украшения не должны накрывать тарелки, приборы и закуски. Поэтому не стоит перегружать стол цветами, лучше оставить большие букеты для оформления холла или установить их отдельно, на приставном столике.

Классические типы банкетов

По принятым в нашей стране нормам все традиционные банкеты можно подразделить на несколько категорий. Это банкет с полным обслуживанием, банкет с частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет-коктейль и банкет-чай. Меню для них составляется строго индивидуально, общими являются только форма обслуживания гостей и примерный перечень блюд.

Банкет с полным обслуживанием

Банкет такого типа обычно проводится в связи с самыми знаменательными событиями, носящими официальный характер, например по поводу визита иностранных представителей, подписания серьезного делового договора и т. д. Количество гостей может быть самым различным, но чаще всего их число колеблется от 10 до 50 человек. В процессе организации необходимо тщательно продумать план размещения приглашенных, меню, график подачи блюд, длительность перерывов в процессе обслуживания, время для речей как со стороны хозяев, так и со стороны гостей. Меню такого банкета, как правило, включает горячую закуску, 3–4 холодных блюда, несколько наименований горячих блюд, а также фрукты, десерт, кофе и различные напитки, как спиртосодержащие, так и безалкогольные.

Время проведения такого банкета строго не определено: его можно проводить как утром, во время второго завтрака (ланч), так и в обед или во время ужина. Общая продолжительность мероприятия – не более 1–1,5 часа. В зависимости от времени суток в меню банкета вносятся необходимые изменения.

Одной из главных отличительных особенностей такого банкета является наличие меню, отпечатанного типографским способом, в котором, кроме перечня блюд, оглашается тематика предстоящего торжества. При оформлении меню нужно учитывать не только информативную часть, но и позаботиться о его художественном оформлении, гармонирующем с прочими декоративными элементами интерьера. По размерам меню должно быть небольшим, примерно 12 **X** 20 см, во время сервировки стола его кладут за пирожковую тарелку каждого гостя. Помимо меню, на таком банкете принято раскладывать кувертные (визитные) карточки с информацией о каждом участнике торжества. Эти карточки особенно необходимы при большом числе гостей, так как помогают каждому приглашенному занять свое место за столом.

После встречи гостей за несколько минут до приглашения их к столу раскладывают хлеб на пирожковые тарелки: ржаной справа, пшеничный слева, мякишем к середине тарелки. В это время, чтобы занять гостей, им можно предложить аперитив – тонизирующие напитки, сок, коктейли и пр., а также легкую закуску – миндаль, орешки, канапе и пр.

На подобном банкете подача напитков, холодных и горячих закусок, горячих блюд, уборка использованной посуды,

досервировка стола и пр. осуществляются либо официантами, либо лицами, их заменяющими. Закуски, гарниры и соусы сначала раскладывают в многопорционную посуду, после чего предлагают гостям, обходя стол с левой стороны. В этом случае подачу блюд удобнее осуществлять правой рукой. Если же блюда разложены в индивидуальную посуду, их предварительно перекладывают на подсобный стол (желательно на колесиках), после чего подают правой рукой с правой стороны.

Вместе с кофе подают пепельницы, только тогда в помещении, где проводится банкет, можно закурить. Однако следует помнить, что пепельницы периодически требуют замены. Подачу кофе можно осуществлять двумя способами: либо вразнос, либо наливая его в предварительно поставленные чашки. После кофе гости покидают банкетный зал, а хозяева и обслуга провожают их, при этом официанты или лица, их заменяющие, выстраиваются в ряд.

Банкет с частичным обслуживанием

Этот вид банкетов является самым распространенным и, как правило, имеет неофициальный характер. Их организуют по случаю семейных торжеств, юбилеев, свадеб, гражданских праздников и др. Размещение гостей за столом может быть произвольным, однако почетным приглашенным и хозяевам отводят особые места.

Форма стола тоже может быть произвольной – круглой, квадратной, прямоугольной, а также в виде букв Т, П, Ш, Е. Однако столы, образующие литеры, должны быть установлены таким образом, чтобы каждый гость со своего места мог видеть либо виновников торжества, либо хозяев и почетных гостей.

Ассортимент блюд, предлагаемых на подобном банкете, значительно разнообразнее, чем на официальном с полным обслуживанием. Большую часть холодных блюд и закусок просто расставляют на столе. При этом на каждое блюдо кладут специальный прибор для раскладки, ручка которого должна быть обращена в направлении края стола.

Требования к сервировке стола также менее строги. Например, необязательно использовать мелкие столовые тарелки в качестве подставок под закусочные. Кроме того, не требуются ни меню, ни кувертные карточки.

Однако и на банкете с частичным обслуживанием существуют свои правила. В частности, блюда в посуде с высокими стенками и в вазах ставят ближе к центру стола. Закуски и холодные блюда в низкой посуде размещают ближе к предметам индивидуальной сервировки.

По мере прихода приглашенных официанты или лица, их заменяющие, встречают их, открывают бутылки с безалкогольными или слабоалкогольными напитками, наливают их в фужеры и предлагают гостям вместе с холодными закусками.

В процессе обслуживания в обязанности официантов или лиц, их заменяющих, входит: помогать гостям наливать напитки и перекладывать блюда, в случае необходимости перемещать посуду с пищей, давать приглашенным информацию о приготовлении блюд (если к этому проявляется интерес), убирать использованную посуду, подавать горячее, приносить напитки, десерт или кофе (в зависимости от меню).

Банкет-фуршет

Банкет-фуршет можно организовать как при проведении официального приема, так и при праздновании семейного торжества, гражданского праздника или юбилея. Этот тип банкета удобен тем, что во время его проведения гости сами распоряжаются блюдами и напитками, стоя за фуршетным столом. Продолжительность фуршета, как правило, не превышает 2 часов, причем каждый гость может в любое время покинуть банкет. Удобство его состоит еще и в том, что подавляющую часть блюд и напитков предварительно расставляют на столах, а дополнительное обслуживание гостей сведено к минимуму.

Длина и количество фуршетных столов определяются из расчета места на каждого гостя. Обычно эта цифра составляет от 25 до 35 см. На банкетах с большим количеством гостей устанавливают несколько столов, причем для удобства передвижения длина каждого из них не должна превышать 10 м.

По методу сервировки фуршетный стол подразделяется на двухсторонний и односторонний. Размещение стола в помещении определяется его размерами и числом гостей. Кроме прочего, фуршетный стол требует хорошего освещения.

Сервировка стола начинается с покрытия его скатертью таким образом, чтобы ее края находились на расстоянии не более 5 см от пола. Кроме основного стола, в зале должны быть маленькие столики с курительными принадлежностями и табачными изделиями, а также отдельные столы для сбора грязной посуды. Число предметов сервировки определяется исходя из количества гостей и меню банкета.

На покрытые скатертью столы устанавливают фужеры, чаще всего их располагают группами вместе с напитками по торцам стола. При большом количестве гостей целесообразно разместить фужеры или стаканы с соответствующими напитками вдоль всего стола. Закусочные тарелки нужно поставить стопками на расстоянии 1,5–2 м вдоль всего стола.

Закусочные приборы нужно разложить слева (вилки) и справа (ножи) от стопки тарелок. Между закусочными приборами устанавливают наборы со специями и вазы с бумажными салфетками. Если используются полотняные салфетки, то их кладут стопкой прямо на скатерть или на десертную тарелку.

Если в меню банкета предусмотрен десерт, то десертные тарелки и приборы расставляют заранее, располагая последние за внутренним краем стопки десертных тарелок.

Хлеб на таком банкете обычно подают в сухарницах, однако

возможно использование для этих целей пирожковых тарелок.

Главное отличие фуршета от остальных видов банкетов – это наличие широкого ассортимента закусок и холодных блюд. Во время его проведения также можно подавать горячие закуски, фрукты, сладкие, мучные и кондитерские изделия, кофе. Вторые горячие блюда в меню фуршета, как правило, не включают.

Из закусок и холодных блюд можно включить различные салаты, рыбные закуски, фаршированные яйца, мясные ассорти, бутерброды, канапе, сырные палочки и др. Главное – умелое порционирование блюд так, чтобы гость мог легко употребить их в пищу с помощью одной вилки. Кстати, вместо закусочных приборов на таком банкете допускается использование пластмассовых вилок и шпилек, которые устанавливаются небольшими стопками на столе или в стаканах.

Закуски, холодные и десертные блюда расставляют на столе в многопорционной посуде за 25–30 минут до банкета. Их располагают на одной линии со стопками закусочных тарелок, снабжая каждое блюдо прибором для раскладки.

Горячие закуски подают позже, после того как гости съели большую часть закусок и холодных блюд. В качестве горячего можно предложить гостям небольшие котлетки, сосиски, горячие бутерброды и закуски в кокотницах.

После горячих закусок подают кофе.

Банкет-коктейль

Банкет-коктейль обычно проводят для участников торговых ярмарок, научных конференций, съездов и пр. Продолжительность приема составляет не более 2 часов, проводится он в вечернее время. Атмосфера этого мероприятия носит непринужденный характер, лишенный строго установленных норм и правил: гости могут уходить и приходить в любое удобное для себя время.

Меню данного банкета обычно включает слабоалкогольные и крепкие (по желанию) коктейли, прохладительные напитки, а также острые деликатесы, канапе, сосиски, рыбу в кляре, свежие фрукты, конфеты и пирожные. Все перечисленные блюда и напитки разносят на подносах официанты или лица, их заменяющие. Характерная особенность банкета-коктейля – отсутствие каких-либо столов или стульев, однако и те и другие могут быть поставлены при желании гостей или организатора торжества.

Банкет-чай

Банкет-чай чаще всего является безалкогольным мероприятием и устраивается для того, чтобы отметить какую-либо семейную или праздничную дату. По традиции этот вид банкета проводится за круглым или овальным столом.

Скатерть для покрытия стола должна быть мягких пастельных тонов, салфетки подбирают в цвет скатерти. На чайном банкете уместно использовать скатерть и салфетки с различными видами отделки – вышивкой, мережкой или кружевом.

Меню банкета-чая состоит в основном из сладких блюд – желе, самбуков, муссов, различных кремов, взбитых сливок и фруктов. Обязательны торт или пирожные, разнообразная выпечка и кондитерские изделия – конфеты, мед, варенье и т. д. Ни горячие ни холодные закуски, а тем более горячие вторые блюда на таком банкете неуместны, однако в качестве исключения по желанию гостей можно приготовить бутерброды.

Если чайный банкет организуют по старинному русскому обычаю, то, кроме перечисленных блюд, в меню обязательно включают пряники, ромовые бабы, калачи, баранки и леденцы.

Во время банкета соблюдается определенная очередность подачи блюд. Так, в самом начале принято подавать сладкие блюда, затем – чай вместе с мучными и кондитерскими изделиями. Затем гостям предлагают фрукты, конфеты и орехи.

Сервировка стола во многом зависит от меню и способа подачи блюд. Как правило, для каждого гостя на столе устанавливают десертную тарелку и кладут десертный прибор. За десертной тарелкой располагают нож для фруктов, а на нее саму кладут полотняную салфетку. Точно такая же сервировка уместна, если в меню не включены сладкие блюда, но гостям предлагают к чаю мучные кондитерские изделия. Однако в последнем случае десертную тарелку устанавливают слева от гостевого места. Сверху на нее кладут десертные приборы, а салфетку – на скатерть перед тарелкой.

Вазочки с вареньем, вазы с фруктами, печеньем, тортом или пирожными, сахар в сахарницах и орехи устанавливают на столе примерно за полчаса до начала банкета. Кроме основных предметов сервировки, необходимо подать на стол розетки для варенья или меда, лопатки или кондитерские щипцы для торта.

Подачу чая обычно производят из двух чайников – заварочного и доливного или самовара. Чайники или самовар размещают на краю стола или на отдельном столике на подносе.

Вместе с чайниками на поднос кладут чайные чашки, блюдца

и чайные ложки. Посуду покрывают салфеткой и оставляют в таком виде, пока гости не закончат со сладкими блюдами. Затем со стола убирают лишнюю посуду и разливают чай. После чая гостям можно предложить орехи, фрукты и сласти.

Оформление блюд

Чтобы блюдо, подаваемое на стол, стало не просто пищей, а произведением искусства, его внешний вид должен соответствовать некоторым правилам. Умение оформлять яства является не столько проявлением этикета, сколько одной из составляющих кулинарного искусства. В деле оформления банкетного стола украшение салатов, жареной дичи и пр., подаваемых на больших блюдах и плато, является первостепенным. Чаще всего для украшения блюда используют дольки фруктов и овощей, маслины, пряные травы и т. п., а также пищевые компоненты, входящие в его состав. Последнее касается салатов, всевозможных закусок, бутербродов, канапе и десертов.

При организации официального банкета, на котором присутствует большое количество посторонних людей, предпочтительнее ограничиться традиционным оформлением блюд. В случае неофициальных или семейных торжеств выбор украшений для блюд становится более богатым. Здесь можно проявить всю свою фантазию, особенно если виновниками торжества являются дети.

Инструменты и украшения

Прежде чем приступить к украшению того или иного банкетного блюда, позаботьтесь о наличии всех необходимых для этого инструментов. Достаточно иметь на кухне полный набор кухонных ножей, ножницы, круглую картофельную ложку с острыми краями (парижскую), нож для снятия кожицы или цедры, яйцерезку, несколько формочек для печенья и выемки для удаления сердцевины фруктов, приспособление для удаления косточек из вишен, кондитерский мешок или шприц с несколькими фигурными насадками и обычную кисточку. Эти и подобные им инструменты можно купить в любом специализированном магазине.

Однако, приобретя все необходимые приспособления, вы не станете сразу же специалистом по украшению блюд. Вам нужно будет некоторое время потренироваться, вырезая украшения для повседневных салатов, мюсли и горячих вторых блюд. При этом важно соблюдать некоторые правила, которые в дальнейшем позволят вашим творениям произвести должное впечатление на гостей.

Одним из таких правил является сочетание блюда и украшения, которое призвано его дополнить. Чаще всего достаточно бывает придерживаться обычного сочетания продуктов, оригинальность же достигается необычным видом самого украшения. Например, бифштекс можно оформить двойным гарниром – картофельным пюре и зеленым горошком, расположив их с двух сторон порционной тарелки. В этом случае в качестве украшения достаточно нескольких веточек петрушки или листиков салата. Блюда из рыбы прекрасно сочетаются с лимоном, но вырезанные в форме бабочки или розы лимонные дольки автоматически переходят в разряд украшений.

Нужно помнить, что на банкетном столе существует определенное распределение блюд по «рангам». К примеру, на неофициальном банкете или семейном торжестве всегда присутствует свое, «фирменное» блюдо, которое особенно удается хозяйке, – поросенок, жареный гусь или даже салат «Дары осени». В этом случае нужно приложить все усилия для того, чтобы именно это блюдо произвело на гостей неотразимое впечатление. Прочие блюда должны быть более скромными, чтобы не отвлекать внимание гостей. Перед тем как приступить к украшению блюда, тщательно продумайте, как расположить элементы декора. Кроме того, позаботьтесь о посуде, на которой располагается кушанье, – она не должна быть слишком яркой.

Чтобы украшения выглядели наиболее эффектно, постарайтесь выбрать продукты, контрастные по цвету. Самый яркий зеленый цвет можно получить, используя такие овощи, как огурцы, лук-порей, кресс-салат, листья петрушки, красный – с помощью свеклы и томатов, оранжевый – моркови, белый – репы и белка крутого яйца. Если в рецепте блюда нет точных указаний относительно его оформления, используйте вашу фантазию.

Базовые продукты, применяемые для украшения блюд, могут быть и не предназначены для еды. Так, нередко для оформления салатов используют овощи, не подвергшиеся кулинарной обработке, так как после варки многие из них теряют декоративные качества. Выбирая продукты для украшения, нужно помнить о главном: цвет каждого овоща или фрукта должен вызывать у гостей определенные пищевые ассоциации с готовым блюдом.

При подаче жареной птицы и котлет на косточке в качестве украшения можно использовать бумажные розетки и папильотки, которые принято надевать прямо на косточку. Бумажные украшения выполняют не только декоративную функцию, но и призваны предохранить пальцы гостей от жира при употреблении этих блюд в пищу.

Постаменты (хрустаты) для блюд

Хрустаты, или постаменты для блюд, являются еще одним дополнительным украшением банкетного стола, хотя сами по себе они особой художественной ценности не представляют. Главная задача постамента – подъем блюда на определенную высоту, так чтобы красота его оформления стала доступной взорам всех гостей.

Технология сервировки блюда на хрустате состоит из нескольких этапов. Сначала на посуду устанавливают постамент, затем вокруг него размещают разнообразные гарниры, после чего выкладывают само блюдо, например молочного поросенка, дичь или окорок.

Завершают украшение, раскладывая зелень, цветы из овощей, фигурно вырезанные ломтики лимона и пр. При этом нужно учитывать, что декоративные элементы не должны закрывать само блюдо. Собственно, для этой цели и служит хрустата, которая является средством, акцентирующим внимание на основном блюде, а не на гарнире или украшениях из зелени и овощей.

Постаменты изготавливают из самого разного пищевого материала – рисовой массы, пшеничного или ржаного хлеба, охлажденного заварного теста, картофельного пюре и пр. Но хотя их и изготавливают из пищевых продуктов, есть их не принято; они служат лишь дополнением к банкетному блюду, поддерживающим торжественность обстановки. Форма и размер хрустаты могут быть самыми различными в зависимости от размера и формы основного блюда, помещаемого на нее.

На постамент обычно ставят такие блюда, как заливная рыба, приготовленная целиком, молочный поросенок, окорок, крупный кусок ростбифа, галантин, дичь и другие кулинарные изделия больших размеров.

Кроме крупных блюд, на него можно поставить вазу с черной или красной икрой или положить целого омара и т. д. Гарнир для основного блюда для удобства гостей помещают в корзиночки из теста, розетки, кокотницы и пр.

Технология приготовления хрустат весьма специфична и требует некоторого навыка. Поэтому, прежде чем приступить к оформлению банкетного блюда, лучше потренироваться заранее, изготавливая постаменты для повседневных блюд. В этом случае вы будете уверены в том, что оформление вашего банкетного стола произведет на гостей неизгладимое впечатление.

Постамент из хлеба

С буханки пшеничного или черствого ржаного хлеба срезать все корки. Затем острым ножом подровнять края так, чтобы получилась нужная вам форма постамента (при необходимости можно использовать мякиш нескольких буханок хлеба, чтобы приготовить «составной» постамент). Вырезанную хрустату облить кляром и с помощью кондитерского мешка и фигурных насадок сделать вокруг нее бордюр. Кроме кляра, для изготовления бордюра можно воспользоваться специальным бордюрным тестом, предварительно тонко его раскатав и натянув на боковую поверхность хрустаты. Из этого же теста с помощью специальной бордюрной доски можно изготовить цветы для украшения постамента.

Рисовый постамент

2 кг хорошо промытого риса засыпать в широкую емкость, залить 2,5 л холодной воды и варить на слабом огне до тех пор, пока он не впитает всю жидкость. Затем посуду с рисовой кашей поместить в паровой шкаф. При отсутствии такового можно поставить кастрюлю с кашей в большую кастрюлю с водой, закрыть обе кастрюлю крышкой и поставить томиться в духовку. Когда рис приобретет однородную консистенцию, вынуть его из духовки, протереть через сито, тщательно вымешать горячую рисовую массу, не давая ей остыть, и сформовать из нее постамент нужной формы и размеров. После формовки хрустату следует остудить в холодной подсоленной воде в течение 3–4 часов. Когда рисовая масса остынет, вынуть постамент из воды, обсушить полотенцем и оформить его края в виде граней.

Постамент из картофельного пюре

Очищенный и вымытый картофель отварить на пару, обсушить в духовке, после чего протереть сквозь сито. Готовую картофельную массу взвесить, поместить в кастрюлю и добавить на каждый килограмм по 1 сырому яйцу и по 50 г распущенного говяжьего сала и тщательно вымешать.

Горячее пюре выложить на блюдо и придать будущему постаменту нужную форму, после чего охладить. Когда пюре остынет, хрустату оформляют окончательно, вырезая на ней грани, напоминающие хрустальные.

Для придания постаменту большей твердости можно смазать его яичным желтком и подсушить в духовом шкафу. В этом случае хрустата приобретет темно-золотистый оттенок.

Постамент из желатина

Из рыбного или мясного бульона и желатина приготовить густое желе. (Выбор бульона зависит от основного блюда, которое будет располагаться на постаменте.) Охладить в воде со льдом металлическую рамку с отверстием посередине, после чего

налить в нее желе, охлажденное до температуры 40–42 °С. Когда желе застынет на краях слоем толщиной 3–5 мм, остатки слить обратно в посуду, а на застывшем желе разместить элементы декора – листья петрушки, зеленый горошек, мелкие томаты, фигурно нарезанную морковь и др. Затем залить остатки желе в форму и поставить рамку в прохладное место, чтобы желе полностью застыло, но не замерзло. Перед оформлением блюда рамку с желе на несколько секунд погрузить в горячую воду (около 50 °С), после чего накрыть форму блюдом, на котором будет расположено кулинарное изделие, перевернуть форму и слегка встряхнуть. Постамент из желе останется на блюде.

Если желе получается очень прозрачным, есть смысл заполнить элементами декора не только «рубашку», но и всю толщу постамента. Хрустаты из желе чаще всего используют для подачи дичи и некоторых блюд в формах, залитых желе (язык в желе, фаршированное филе и др.).

Ледяной постамент

Хрустаты изо льда уместны при подаче зернистой икры – черной или красной. Для приготовления такого постамента достаточно налить воду в сотейник, металлическую форму или другую подходящую посуду и заморозить ее в морозильном отделении холодильника. Чтобы вынуть заготовку для постамента из формы, достаточно облить последнюю горячей водой, после чего осторожно вынуть лед. В ресторанах принято «гранить» лед для хрустаты с помощью раскаленного прута – саламандры. В домашних условиях для этой цели можно применить долото, вырубив из глыбы льда постамент нужной формы.

Заварное бордюрное тесто

В кастрюле или сотейнике вскипятить 2 л воды, добавить в нее 400 г бараньего сала, всыпать 2,5 кг хорошо просеянной пшеничной муки и быстро размешать венчиком так, чтобы получилось жидкое однородное тесто без комочков. Затем варить тесто в течение 5–7 минут на слабом огне, после чего выложить его на стол, густо посыпанный 0,5 кг картофельного крахмала. Горячее тесто вымешать до эластичности, перемешав его с крахмалом, пока не остыло (крахмал придаст заварному тесту нужную белизну и вязкую консистенцию). Готовое тесто тонко раскатать и обтянуть им края постамента. Для придания тесту определенного цвета натуральный краситель добавляют в воду, используемую при замесе. Кроме бордюра, из бордюрного теста можно изготовить различные элементы декора – виньетки, звезды, цветы, листья и пр.

Правила хорошего тона (Застольный этикет)

Как гостям, так и организаторам банкета необходимо знать правила застольного этикета:

1. Во время банкета нужно сидеть, держа спину прямо, но без видимого напряжения. Для этого следует слегка опереться на спинку стула. Стул не должен стоять ни слишком далеко от стола, ни слишком близко к нему.

2. В ожидании подачи блюд руки следует держать на коленях. Не рекомендуется делать какие-либо произвольные движения руками: потирать лоб, поправлять прическу, теребить скатерть, вертеть в руках столовые приборы, подпирать подбородок и т. п. В процессе принятия пищи можно слегка опереться предплечьями о край стола, но ни в коем случае не класть на него локти.

3. Полотняную салфетку нужно развернуть и положить на колени. Она предназначена для предохранения вашего костюма от случайного падения пищи, брызг соуса и т. п. Не следует вытирать салфеткой губы, можно только слегка промокнуть их, удалив жир или соус. Однако для этих целей лучше воспользоваться бумажной салфеткой. После еды полотняную салфетку нужно положить на стол с правой стороны от мелкой столовой тарелки. Складывать использованную салфетку не обязательно.

4. Хлеб на банкете принято есть так: от куска, лежащего на пирожковой тарелке, левой рукой нужно отломить маленький кусочек, такой, чтобы его можно было сразу же положить в рот. Если к блюду вместо хлеба поданы пирожки, то их следует есть обычным способом, откусывая небольшие кусочки.

5. Хлеб смазывают маслом после того, как требуемый кусочек уже отломлен. Этот кусочек нужно удерживать левой рукой на пирожковой тарелке и наносить на него масло специальным ножом. Ни в коем случае нельзя держать кусочек хлеба на весу, а если вы по ошибке перепутали ножи и взяли не тот, который предназначен для масла, то постарайтесь, чтобы на куске масла не остались следы другой пищи – закуски, соуса и т. п.

6. Джем, варенье или повидло сначала перекладывают из розетки на пирожковую тарелку, после чего намазывают их на хлеб.

7. Бутерброды принято брать руками, на банкете-фуршете – специальными шпильками. На официальном банкете бутерброды едят с помощью закусочных вилки и ножа.

8. Мясные, рыбные и овощные салаты употребляют с помощью закусочных приборов (вилки, ложки, ножа).

9. Ломтики ветчины, колбасы и прочих мясных деликатесов сначала перекладывают вилкой на свою тарелку, а затем едят, помогая себе закусочными вилкой и ножом.

10. Суп принято есть не с боку, а с края (носика) ложки. Суп-пюре или бульон, поданные в бульонной чашке с ручкой, начинают есть десертной ложкой, слегка придерживая посуду за ручку. После того как бульон остынет, можно выпить его, подняв чашку за ручку. Если суп или бульон слишком горячий даже для того, чтобы есть его ложкой, нужно подождать, пока он остынет, слегка помешивая жидкость ложечкой. Дуть в чашку недопустимо. Если в супе есть небольшие кусочки овощей, пельмени или клецки, их нужно измельчить ложкой до нужного размера. Если суп подан в тарелке и по мере употребления его осталось немного, допустимо доесть остатки, наклонив тарелку от себя. При этом ложку наполняют также движениями от себя.

11. Горячие мясные блюда едят с помощью столовых приборов – вилки и ножа. При этом нож нужно держать в правой руке, а вилку – в левой. Перекладывать предметы из руки в руку недопустимо. Не следует выпускать из рук приборы даже в тот момент, когда используется только вилка. В это время можно подправить ножом нацепленный на нее кусок, однако накладывать ножом то, что собираются взять на вилку, нельзя. Не следует также разрезать весь кусок мяса сразу на мелкие кусочки, после чего есть блюдо только вилкой. В этот момент ваша тарелка будет выглядеть неэстетично. Однако блюда из рубленого мяса, а также сосиски и сардельки едят только вилкой, без помощи ножа.

12. Котлету по-киевски сначала нужно проколоть вилкой рядом с косточкой, после чего, придерживая вилкой, надрезать с противоположного конца. При этом жир постепенно вытечет в тарелку, не разбрызгиваясь в разные стороны.

13. Жареную дичь и домашнюю птицу едят с помощью столовых ножа и вилки, пока с костей не будет срезана практически вся мякоть. Затем можно взять кусок дичи или птицы рукой за косточку. Как правило, после того как жаркое из птицы будет съедено, официант или лицо, его заменяющее, обходит стол с чашей, в которую налита теплая подкисленная вода для споласкивания пальцев.

14. Рыбные блюда едят с помощью рыбных приборов, при этом нож используют только для отделения мякоти от костей, не разрезая им порцию на части. Можно применять для этой цели не нож, а вторую вилку. Рыбьи и птичьи кости и прочие отходы

складывают на мелкую столовую тарелку, на один из ее краев. Однако лучше, если для этих целей предусмотрена отдельная тарелка. На банкете ее располагают с левой стороны от мелкой столовой тарелки.

15. Принимать пищу нужно не торопясь, не набивая рот едой, а жевать – бесшумно.

16. Недопустимо «нависать» над кушаньем; принимая пищу, можно лишь слегка наклониться вперед.

17. Если вы положили в рот слишком горячий кусок, нужно выпить глоток воды, но ни в коем случае не выплевывать пищу обратно.

18. Когда по ходу банкета понадобилось взять фужер или кусок хлеба, столовые или закусочные приборы нужно положить на тарелку, желательно крест-накрест. При этом зубья вилки должны смотреть вниз, а нож – острием влево. Можно положить приборы таким образом, чтобы их рабочая часть опиралась на тарелку, а ручки – на стол. Однако второй вариант менее желателен, так как из этого положения столовые приборы легко могут соскользнуть на пол, запачкав при этом одежду и скатерть.

19. Сколько бы приборов ни лежало на банкетном столе, принимать пищу начинают, используя те, которые лежат дальше от тарелки.

20. Если вы уронили прибор на пол, этикет обязывает хозяина заметить это и послать к вам официанта или лицо, его заменяющее, с тем, чтобы заменить его чистым. Поднимать прибор самому и тем более извиняться за якобы причиненное неудобство неэтично.

21. После того как вы закончили с закусками и горячим, не нужно отодвигать мелкую столовую тарелку. Просто положите на нее последний прибор так, чтобы нож и вилка размещались параллельно друг другу, а их ручки были обращены вправо. При этом вилка должна располагаться зубьями вверх.

22. Груши и яблоки кладут на десертную тарелку и разрезают на дольки с помощью десертного ножа. Затем тем же ножом вырезают у фруктов сердцевину и очищают их от кожицы, но сами дольки берут с тарелки руками.

23. Абрикосы, сливы и другие косточковые надрезают ножом для фруктов, осторожно разламывают руками, удаляют косточку, после чего едят также руками.

24. Твердую кожицу и семена винограда, косточки вишен и черешен осторожно выдавливают изо рта на чайную или десертную ложку, после чего кладут на тарелку.

25. Бахчевые – дыни и арбузы – едят с помощью десертных вилки и ножа. При этом ножом извлекают семена и подрезают

мякоть, затем накалывают очищенную мякоть на вилку и подносят ко рту.

26. Апельсины берут левой рукой, затем фруктовым ножом сверху вниз надрезают кожицу, после чего очищают фрукт и разделяют его на дольки. Семена удаляют ножом, но мякоть берут руками.

27. Мандарины очищают и разделяют на дольки без помощи приборов, только руками. Если в мякоти попадаются семена, их выдавливают изо рта на чайную ложку, после чего кладут на тарелку.

28. Бананы очищают рукой до половины, затем едят, держа пальцами. Однако правильнее очистить фрукт полностью, положить на десертную тарелку, разрезать на кусочки и есть при помощи вилки.

29. Ягоды – клубнику, малину и пр. – едят десертной ложкой.

30. Размешав сахар в кофе или чае, ложку нужно положить на блюдце. Если к горячим напиткам подали сахар-рафинад, его берут специальными щипцами, если сахар-песок, то специальной раздаточной ложкой. При отсутствии щипцов кусочки сахара можно взять рукой.

31. Ломтики лимона, поданные к чаю, берут специальной раздаточной вилкой, кладут себе в стакан или чашку, затем выдавливают ложкой (своей!) сок, а выжимку извлекают на блюдце.

32. Ломтик лимона, подаваемый к рыбному блюду, кладут на порционный кусок и выдавливают из него сок с помощью выпуклой стороны рыбной вилки.

И в заключение несколько слов о том, когда на банкете можно приступить к еде и когда подняться из-за стола.

На неофициальном банкете можно приступить к закускам тогда, когда начали есть хозяин или хозяйка. На официальном банкете этикет позволяет начинать принимать пищу после того, как закуски поставлены 4–6 гостям. Однако и в этом случае лучше ориентироваться на устроителей банкета и подождать до тех пор, пока начнут есть хозяева и наиболее почетные гости. Выходить из-за стола принято также, ориентируясь на поведение хозяев или устроителей банкета. Когда из-за стола поднимется хозяйка или основные виновники торжества, остальные гости тоже могут встать, положить салфетки и закончить пиршество.

Рецепты блюд кремлевских обедов

Первые и вторые блюда, горячие закуски

Первые блюда

Когда из кухни доносится необыкновенный запах готовящегося украинского борща с чесночком и зеленью, щей с грибами и фасолью, солянки и других аппетитных блюд, то вся семья с нетерпением собирается за обеденным столом. Тарелка горячего супа-пюре или необычное первое из глиняного горшочка подарят несколько минут наслаждения и взрослым и детям.

Солянка с телятиной и ветчиной

Ингредиенты
Мясной бульон – 6 стаканов
Ветчина – 150 г
Вареная колбаса – 150 г
Телятина – 400 г
Свежие грибы – 5 шт.
Маслины без косточек – 8 шт.
Помидоры – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Лимон – 1 долька
Сметана – 1/2 стакана
Сливочное масло – 4 ст. л.
Томатное пюре – 1 ст. л.
Каперсы – 1 ст. л.
Зелень укропа
Соль по вкусу
Способ приготовления
Колбасу и ветчину нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и слегка обжарить. Небольшие кусочки телятины обжарить до подрумянивания, а затем вместе с ветчиной и колбасой опустить в кипящий бульон. Грибы помыть и мелко нарезать.

Огурец очистить от кожицы и измельчить. Лук нарезать полукольцами. Подготовленные ингредиенты добавить в бульон, посолить и варить до готовности.

Помидоры ошпарить крутым кипятком, очистить от кожицы и нарезать ломтиками. В готовую солянку добавить помидоры, каперсы, маслины, дольку лимона и томатное пюре. Перед

подачей на стол заправить солянку сметаной и украсить измельченной зеленью укропа.

Солянка со свининой и каперсами

Ингредиенты
Вода – 8 стаканов
Свинина – 500 г
Репчатый лук – 200 г
Лимон – ? шт.
Соленые огурцы – 300 г
Лавровый лист – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Каперсы – 1 ст. л.
Соль по вкусу
Способ приготовления

Мякоть свинины помыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, посолить, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить его в разогретом растительном масле.

Лук очистить, нарезать полукольцами и тушить в разведенной 100 г воды томатной пасте в течение 10–15 минут.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать соломкой, смешать с тушеным луком, залить бульоном, довести его до кипения, после чего добавить свинину, каперсы, лавровый лист, посолить и варить 15 минут. Очищенный от кожуры лимон нарезать тонкими ломтиками и добавить их в солянку перед подачей на стол.

Солянка с осетриной

Ингредиенты
Вода – 8 стаканов
Филе осетра – 700 г
Лимон – 1/2 шт.
Соленые огурцы – 200 г
Репчатый лук – 150 г
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Каперсы – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Лавровый лист – 1 шт.

Перец черный горошком – 10 шт.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра залить водой, довести до кипения и отварить вместе с горошинами черного перца. Готовый бульон процедить, а рыбу нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить до золотистого цвета, затем добавить томатную пасту, разведенную 100 г воды, и довести до кипения.

Огурцы очистить и нарезать полукружиями. С лимона удалить кожуру и нарезать его тонкими ломтиками.

В кипящий бульон опустить огурцы, лук, лавровый лист и каперсы, добавить соль, молотый перец и варить 10 минут.

В готовую солянку положить кусочки осетра.

Перед подачей на стол украсить ее измельченной зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Солянка с мясопродуктами

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов

Ветчина – 200 г

Копченая колбаса – 200 г

Сосиски – 200 г

Лимон – 1/2 шт.

Соленые огурцы – 200 г

Репчатый лук – 200 г

Лавровый лист – 1 шт.

Томатная паста – 2 ст. л.

Растительное масло – 2 ст. л.

Маслины – 1 ст. л.

Зелень укропа и петрушки

Соль по вкусу

Способ приготовления

Сосиски отварить, остудить и нарезать кружочками. Измельченный лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить, добавив томатную пасту.

Колбасу и ветчину нарезать кубиками, очищенные от кожицы огурцы – полукружиями.

Подготовленные ингредиенты смешать, залить водой, добавить лавровый лист, посолить и варить 10–15 минут.

В готовую солянку положить маслины без косточек,

очищенный от кожуры и нарезанный тонкими ломтиками лимон и измельченную зелень укропа и петрушки.

Солянка с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Мясной бульон – 7 стаканов
Маринованные шампиньоны – 300 г
Соленые огурцы – 300 г
Лимон – 1/2 шт.
Репчатый лук – 200 г
Лавровый лист – 1 шт.
Томатный соус – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Маслины – 1 ст. л.
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Грибы вытащить из маринада и нарезать дольками. Огурцы очистить от кожицы и нарезать полукружиями.

Очищенный и измельченный лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета, затем добавить немного воды, томатный соус, перец, лавровый лист и тушить 5 минут.

Обжаренный лук вместе с огурцами и грибами переложить в кастрюлю, залить мясным бульоном, посолить и варить 20 минут.

Готовую солянку украсить тонкими ломтиками лимона, маслинами и измельченной зеленью укропа.

Солянка грибная с каперсами

Ингредиенты

Овощной бульон – 6 стаканов
Белые грибы – 400 г
Каперсы – 2 ст. л.
Соленые огурцы – 200 г
Репчатый лук – 150 г
Лимон – 1/2 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Сметана – 2 ст. л.
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.

Маслины – 1 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить и нарезать ломтиками. Лук измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить, добавив томатную пасту.

Очищенные от кожицы огурцы нарезать соломкой. Лимон очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Овощной бульон довести до кипения, опустить в него грибы, лук, лавровый лист, огурцы, каперсы, посолить и варить 15 минут. В готовую солянку добавить сметану, перемешать и довести до кипения.

Подавая блюдо на стол, украсить его маслинами, ломтиками лимона и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп-пюре с беконом

Ингредиенты

Мясной бульон – 6 стаканов
Бекон – 400 г
Картофель – 5 шт.
Сыр – 200 г
Сметана – 100 г
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Мука – 3 ст. л.
Сливочное масло – 4 ст. л.
Сельдерей
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать, выложить на сковороду с 1 ст. л. сливочного масла и обжарить до золотистого цвета.

Бекон нарезать мелкими кусочками и обжарить до подрумянивания в 1 ст. л. масла.

Очищенный картофель опустить в кастрюлю с холодной водой, посолить и отварить. Из готового картофеля сделать пюре и смешать его с чесноком, пропущенным через чеснокодавилку.

Сельдерей промыть и мелко нарезать.

Смешать муку, сметану, черный молотый перец и тщательно взбить миксером.

В кипящий мясной бульон опустить сельдерей, бекон и репчатый лук, довести до кипения, добавить картофельное пюре,

перемешать и снять с огня. Все компоненты поместить в блендер и взбить. В суп-пюре добавить 2 ст. л. сливочного масла, сметану, перемешать и посыпать натертым на мелкой терке сыром. Блюдо подать на стол теплым.

Суп-пюре с овощами и зеленью

Ингредиенты

Куриный бульон – 4 стакана
Бекон – 200 г
Помидоры – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Укроп – 1 пучок
Зеленый лук – 1 пучок
Топленое масло – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Карри
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Нарезанный небольшими кусочками бекон и измельченный зеленый лук выложить на сковороду с топленым маслом и обжарить.

Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить к луку и бекону и снова обжарить.

Помидоры обдать крутым кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Куриный бульон довести до кипения, положить в него обжаренные бекон, зеленый лук и морковь, добавить помидоры, муку, карри, соль, перец и варить в течение 15 минут.

Суп взбить в блендере или протереть через сито, добавить мелко нарезанный укроп, заправить сметаной и подать на стол.

Суп-пюре со сливками

Ингредиенты

Куриный бульон – 6 стаканов
Яичные желтки – 3 шт.
Шампиньоны – 500 г
Сливки – 1 стакан
Репчатый лук – 2 шт.
Мука – 2 ст. л.

Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и сельдерея
Соль по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны помыть и нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, выложить на сковороду со сливочным маслом и слегка обжарить. Затем добавить подготовленные грибы и снова обжарить.

Куриный бульон довести до кипения, переложить в него лук и грибы, добавить муку и варить 40 минут.

По прошествии указанного времени с помощью шумовки достать грибы и лук, протереть их через сито и снова положить в бульон.

Желтки и сливки соединить, перемешать, влить в бульон, посолить.

Готовый суп-пюре подать на стол, украсив мелко нарезанной зеленью петрушки и сельдерея.

Суп-пюре с кнелями из белуги

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов
Филе белуги – 300 г
Сливки – 1 стакан
Сливочное масло – 50 г
Корень сельдерея – 1 шт.
Мука – 4 ст. л.
Молоко – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Для кнелей

Филе белуги – 100 г
Белый хлеб – 30 г
Яичный белок – 1 шт.
Молоко – 3 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

Пропустить через мясорубку филе белуги и хлеб, добавить в фарш яичный белок и молоко, сформовать кнели и жарить их до подрумянивания в разогретом растительном масле.

Филе белуги вместе с очищенным корнем сельдерея положить в кипящую подсоленную воду, добавить сливочное масло и варить в течение 15 минут. Затем пропустить вареные ингредиенты через мясорубку и смешать их с бульоном.

В подогретое молоко добавить муку, сливки, соль, перец и тщательно перемешать.

Рыбный бульон нагреть, влить в него молочный соус, накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 5 минут.

Суп-пюре разлить по тарелкам, положить в каждую рыбные кнели и подать на стол.

Суп-пюре с мясом крабов

Ингредиенты

Молоко – 4 стакана
Консервированное мясо крабов – 200 г
Сливки – 200 г
Сливочное масло – 60 г
Яйца – 2 шт.
Мука – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю с небольшим количеством воды опустить консервированное мясо крабов и после закипания варить 10 минут.

Яйца сварить вкрутую, очистить и отделить белки от желтков. Желтки тщательно растереть со сливками.

В разогретое в отдельной посуде молоко ввести обжаренную в сливочном масле муку, добавить мясо крабов, довести до кипения и варить на маленьком огне 15 минут.

Готовый суп протереть через сито, посолить и перед подачей на стол добавить в него желтки со сливками.

Суп-пюре из севрюги

Ингредиенты

Рыбный бульон – 6 стаканов
Филе севрюги – 800 г
Морковь – 150 г
Репчатый лук – 200 г
Корень сельдерея – 100 г
Мука – 2 ст. л.
Растительное масло
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбный бульон довести до кипения, добавить в него очищенные и нарезанные кружочками корень сельдерея и морковь и варить до готовности.

Севрюгу нарезать кусочками, положить на сковороду с растительным маслом и обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком.

Подготовленные ингредиенты выложить в бульон, добавить в него соль, обжаренную на сковороде без масла муку и варить 20–30 минут.

Готовый суп протереть через сито. Перед подачей на стол украсить его измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп-пюре с говяжьей печенью

Ингредиенты

Мясной бульон – 5 стаканов
Говяжья печень – 200 г
Сливки – 1/2 стакана
Яичный желток – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Гренки
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленки и измельчить. Морковь и лук мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить к ним печень и жарить еще 5 минут.

Подготовленные ингредиенты выложить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, соль, перец и варить 20 минут.

В отдельной посуде взбить желток и сливки.

Суп протереть через сито, добавить в него взбитые с желтком сливки и гренки.

Подать на стол горячим.

Суп-пюре с молоком и спаржей

Ингредиенты

Молоко – 3 стакана

Спаржа – 500 г
Сливочное масло – 80 г
Мука – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Спаржу помыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 20 минут. Готовую спаржу протереть через сито.

На сковороде растопить 40 г сливочного масла, обжарить в нем муку, влить молоко и довести до кипения. Затем добавить спаржу, посолить и снова довести до кипения.

Суп-пюре подать на стол горячим, положив в него оставшиеся 40 г сливочного масла.

Суп-пюре с яичными желтками

Ингредиенты

Молоко – 4 стакана
Шампиньоны – 500 г
Яичные желтки – 2 шт.
Сливки – 200 г
Морковь – 150 г
Репчатый лук – 100 г
Сливочное масло – 6 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть и пропустить через мясорубку. Морковь и лук очистить и крупно нарезать. Подготовленные ингредиенты выложить в эмалированную кастрюлю, добавить 3 ст. л. сливочного масла и тушить 30 минут.

Муку обжарить до подрумянивания в оставшемся масле, добавить молоко и довести до кипения.

Морковь и лук достать из кастрюли (они больше не понадобятся), а грибное пюре залить молоком, добавить соль и варить 15 минут. В горячий суп влить взбитые со сливками желтки и подать на стол.

Суп-пюре с молоком и фасолью

Ингредиенты

Молоко – 2 стакана

Красная фасоль – 400 г
Сливочное масло – 50 г
Мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль помыть, залить холодной водой и оставить на 10 часов. Разбухшую фасоль варить в подсоленной воде до готовности, а затем протереть ее через сито. На сковороде с разогретым сливочным маслом обжарить муку, добавить теплое молоко, посолить и после закипания варить на медленном огне 10 минут. Затем добавить фасоль, довести до кипения и снять в огня.

На стол подать в горячем виде.

Рассольник с оливками

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Говядина – 600 г
Соленые огурцы – 2 шт.
Белокочанная капуста – 300 г
Оливки – 6 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Оливковое масло – 100 г
Сметана – 1/2 стакана
Томатная паста – 2 ст. л.
Паприка – 2 ч. л.
Лавровый лист
Перец черный горошком – 5 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кипящую воду, добавить перец горошком и варить 40 минут.

Лук очистить, измельчить, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить нарезанную соломкой капусту, посолить, поперчить, положить томатную пасту и тушить 15 минут.

Оливки нарезать кружочками. Огурцы очистить от кожицы и измельчить. Опустить капусту, лук, оливки и огурцы в бульон с говядиной, добавить лавровый лист, паприку и варить 15 минут.

Рассольник разлить по тарелкам и подать на стол со сметаной.

Рассольник с рисом и говяжьими почками

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Говяжьи почки – 500 г
Рис – 100 г
Соленые огурцы – 200 г
Картофель – 200 г
Репчатый лук – 150 г
Морковь – 100 г
Корень петрушки
Корень сельдерея
Лавровый лист
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжьи почки помыть, разрезать вдоль, залить холодной водой и вымачивать 3 часа, несколько раз меняя воду. По прошествии указанного времени трижды ошпарить их кипятком, нарезать небольшими кусочками, залить холодной водой, довести до кипения и варить до мягкости.

Картофель нарезать кубиками, корни петрушки и сельдерея, лук и морковь измельчить.

Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом коренья, лук и морковь, добавить разведенную в 100 г воды томатную пасту и довести до кипения.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками и припустить в небольшом количестве воды.

В бульон с почками добавить рис, картофель, корни сельдерея и петрушки, лук, морковь, огурцы и лавровый лист, посолить и варить до готовности.

Рассольник подать на стол, украсив измельченной зеленью укропа и петрушки.

Рассольник с сомом

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Сом – 1 кг
Шампиньоны – 15 шт.
Соленый огурец – 1 шт.

Квашеная капуста – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Мука – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ч. л.
Зелень петрушки и укропа
Перец черный горошком – 5 шт.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, залить водой и варить до полуготовности.

Сома тщательно промыть и нарезать порционными кусками.

Измельченный лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Огурец очистить от кожицы и мелко нарезать.

Муку обжарить в небольшом количестве масла и развести водой.

В кипящий грибной бульон опустить куски сома, варить в течение 10 минут, затем добавить капусту, лук, огурец, муку и перец горошком и варить до готовности.

Рассольник подать на стол горячим, украсив мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Рассольник с фрикадельками из трески

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Речная рыба для бульона – 500 г
Филе трески – 300 г
Соленые огурцы – 200 г
Картофель – 200 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Перловая крупа – 80 г
Хлеб – 60 г
Яичный белок – 1 шт.
Растительное масло – 6 ст. л.
Лавровый лист
Соль по вкусу

Способ приготовления

Речную рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры, промыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить 25 минут.

Готовый бульон процедить через марлю. Крупу помыть, залить холодной водой и оставить на несколько часов для

набухания. Затем сварить ее почти до готовности.

С огурцов удалить кожицу и нарезать их небольшими кусочками. Лук и морковь измельчить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Морковь и лук выложить на сковороду с 3 ст. л. растительного масла и обжарить.

Бульон довести до кипения, добавить в него крупу, подготовленные овощи и варить 7 минут.

Филе трески и хлеб пропустить через мясорубку, смешать фарш с яичным белком и посолить. Сформовать фрикадельки, выложить их на сковороду с оставшимся растительным маслом и обжарить. После этого опустить их в рассольник вместе с лавровым листом и варить 5 минут.

Рассольник куриный

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Курица – 800 г
Соленые огурцы – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Картофель – 6 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Сметана – 4 ст. л.
Топленое масло – 2 ст. л.
Лавровый лист
Перец черный горошком – 3 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куски курицы помыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, посолить и отварить. Готовое мясо отделить от костей, мелко нарезать и снова положить в бульон.

На сковороду с разогретым топленым маслом выложить очищенные и измельченные лук, морковь, корни петрушки и сельдерея и обжарить до подрумянивания.

Картофель очистить, нарезать кубиками и опустить в кипящий бульон. Туда же переложить спассерованные овощи и коренья.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать, припустить в небольшом количестве воды, а затем добавить в бульон вместе с лавровым листом, горошинами перца и варить до готовности.

Рассольник подать на стол горячим, заправив сметаной и украсив мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рассольник с говядиной и перловой крупой

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Говядина – 600 г
Белокочанная капуста – 200 г
Соленые огурцы – 300 г
Перловая крупа – 150 г
Картофель – 200 г
Морковь – 100 г
Корень петрушки
Корень сельдерея
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, опустить целым куском в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и варить до готовности, добавив корни петрушки и сельдерея. Затем достать мясо из бульона и нарезать его порционными кусками.

Перловую крупу помыть, залить ее холодной водой и оставить на несколько часов для набухания. После этого варить ее до готовности в отдельной кастрюле.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить мелко нарезанный лук и обжарить до золотистого цвета. Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками, морковь натереть на крупной терке, огурцы очистить от кожицы и измельчить.

В кипящий бульон опустить капусту, а через 10 минут – картофель и крупу. Варить 10 минут, затем добавить лук, морковь, огурцы, лавровый лист, посолить, поперчить и варить еще 5 минут.

Рассольник разлить по тарелкам, положить в каждую по куску говядины и подать на стол, украсив измельченной зеленью укропа.

Рассольник с мясом крабов

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Мясо крабов – 200 г
Щука – 1 шт.
Шампиньоны – 3 шт.
Соленые огурцы – 3 шт.
Маслины – 12 шт.
Помидоры – 4 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Мука грубого помола – 1/2 стакана
Сметана – 4 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Измельченные каперсы – 1 ст. л.
Сок лимона
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Щуку очистить от чешуи, удалить внутренности, отделить мясо от костей, нарезать филе небольшими кусочками, посолить и сбрызнуть свежевыжатым лимонным соком.

Из головы и костей щуки сварить бульон и процедить его через марлю.

Шампиньоны помыть и нарезать небольшими кусочками. С помидоров удалить кожицу, ошпарив их кипятком, и измельчить. Корень петрушки очистить и нарезать кружочками. С огурцов удалить кожицу и измельчить их. Лук очистить, мелко нарезать, выложить его на сковороду со сливочным маслом и обжарить до золотистого цвета. Добавить к нему помидоры, огурцы, грибы, корень петрушки, соль, перец, влить немного воды и тушить 20 минут.

В кипящий рыбный бульон переложить содержимое сковороды, добавить куски щуки и мясо крабов и варить почти до готовности. В рассольник ввести муку, разведенную в небольшом количестве воды, каперсы и варить 3 минуты.

Подать суп на стол горячим, положив в него нарезанные кружочками маслины, измельченные петрушку и укроп и сметану.

Уха из осетра

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов

Филе осетра – 800 г
Пшено – 80 г
Морковь – 50 г
Картофель – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра промыть, нарезать порционными кусочками, опустить в кастрюлю с холодной водой, посолить, довести до кипения, отварить, а затем достать из бульона. Картофель нарезать кубиками, морковь и корень петрушки очистить и измельчить.

Бульон довести до кипения, опустить в него картофель, морковь, корень петрушки, лавровый лист, неочищенную луковицу, посолить.

Пшено промыть в нескольких водах и положить в суп за 10 минут до окончания варки. Готовую уху разлить по тарелкам, положить в каждую по несколько кусочков осетра и украсить мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Уха «Королевская»

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Речная мелкая рыба – 800 г
Филе горбуши – 200 г
Филе севрюги – 300 г
Картофель – 200 г
Морковь – 50 г
Лавровый лист – 1 шт.
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Лимон – 1/2 шт.
Зелень петрушки
Перец душистый горошком – 4 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мелкую рыбу очистить, удалить внутренности, жабры, промыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, сварить бульон и процедить его через марлю. Филе

севрюги и горбуши промыть, залить приготовленным бульоном, добавить перец горошком и отварить. Затем вынуть их из бульона и нарезать порционными кусочками. Картофель очистить и нарезать кубиками, морковь – соломкой.

Подготовленные овощи опустить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 20 минут.

Измельченный лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. За 5 минут до окончания варки опустить его в суп, добавить лавровый лист, соль и молотый перец.

Подать уху на стол горячей, положив в нее кусочки рыбы и украсив мелко нарезанной зеленью петрушки и дольками лимона.

Уха из икры щуки

Ингредиенты

Рыбный бульон – 5 стаканов
Икра щуки – 300 г
Сухари – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сливки – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Мускатный орех по вкусу
Соль по вкусу

Способ приготовления

С икры удалить пленку и смешать с растопленным сливочным маслом. Лук очистить, пропустить через мясорубку и добавить к икре вместе со сливками, сухарями и яйцом.

Фарш посолить, положить в него щепотку мускатного ореха, тщательно перемешать и сформовать фрикадельки. Рыбный бульон довести до кипения, посолить, опустить в него фрикадельки и отварить.

Готовую уху разлить по тарелкам, украсить измельченной зеленью укропа и петрушки и подать на стол.

Уха с фрикадельками из белуги

Ингредиенты

Рыбный бульон – 8 стаканов
Картофель – 300 г

Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа
Зеленый лук
Перец черный горошком
Соль по вкусу

Для фрикаделек

Филе белуги – 400 г
Яйцо – 1/2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления фрикаделек филе рыбы и луковицу пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, посолить, поперчить, тщательно перемешать и скатать маленькие шарики. Опустить фрикадельки в кипящий рыбный бульон, отварить их, а затем достать из кастрюли шумовкой.

Лук и морковь очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Картофель нарезать кубиками или крупной соломкой. В кипящий бульон выложить подготовленные овощи, посолить, добавить перец горошком и варить 10–15 минут, до готовности картофеля.

Перед подачей на стол разлить уху по тарелкам, положить в каждую фрикадельки и украсить измельченным укропом и зеленым луком.

Уха с обжаренной белугой

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Белуга – 800 г
Картофель – 4 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Лук-порей – 1 шт.
Морковь – 1/2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Растительное масло – 4 ст. л.
Лавровый лист – 4 шт.
Лимон – 1/2 шт.
Шафран – 5 шт.

Зелень укропа измельченная – 2 ст. л. Перец черный горошком – 10 шт. Соль по вкусу

Способ приготовления

Промытое и нарезанное порционными кусками филе белуги обжарить в растительном масле с двух сторон до подрумянивания. Картофель нарезать крупной соломкой, морковь и корень петрушки очистить и натереть на средней терке, репчатый лук и лук-порей измельчить.

Подготовленные ингредиенты опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10 минут, добавив перец горошком, шафран, укроп, лавровый лист. Затем выложить в кастрюлю куски белуги, добавить соль и варить 10 минут.

Перед подачей на стол готовую уху разлить по тарелкам и положить в каждую по ломтику лимона.

Щи с краснокочанной капустой

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов
Говядина – 300 г
Краснокочанная капуста – 200 г
Картофель – 2 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Сметана
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину помыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить.

Готовое мясо нарезать небольшими кусочками и снова опустить в бульон.

Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками, морковь – тонкими кружочками. Из перца удалить семена и измельчить его.

Бульон довести до кипения, опустить в него подготовленные овощи, добавить соль и перец и варить 15 минут. Затем щи перелить в глиняный горшочек, закрыть крышкой, поставить в слегка разогретую духовку и потомить 20 минут.

Щи подать на стол горячими, заправив их сметаной и украсив измельченной зеленью укропа и петрушки.

Щи с говядиной

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Говядина – 600 г
Белокочанная капуста – 300 г
Картофель – 200 г
Репчатый лук – 100 г
Помидоры – 100 г
Морковь – 100 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень петрушки и укропа Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, опустить целым куском в холодную воду, довести до кипения и отварить. Затем нарезать мясо порционными кусками. Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками, морковь – кружочками, лук – мелкими кусочками.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить лук и обжарить его до золотистого цвета.

Бульон довести до кипения, опустить в него картофель, капусту, морковь и варить 10 минут. Затем добавить куски говядины, спассерованный лук, помидоры, лавровый лист и соль.

На стол щи подать горячими, посыпав их измельченной зеленью петрушки и укропа.

Щи из осетрины

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов
Филе осетра – 300 г
Квашеная капуста – 2 ст. л.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра разрезать на порционные куски, опустить их в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовую рыбу достать из бульона.

Квашеную капусту слегка сполоснуть, выложить ее в кипящий бульон и варить 5 минут.

Морковь натереть на крупной терке, лук измельчить, корень петрушки нарезать тонкими кружочками. Выложить овощи на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить, затем добавить томатную пасту, немного воды, потушить, опустить в бульон вместе с лавровым листом, посолить, поперчить и варить до готовности.

Щи разлить по тарелкам, положить в каждую по куску осетрины и украсить мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Щи с квашеной капустой

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Говядина – 700 г
Квашеная капуста – 500 г
Морковь – 100 г
Картофель – 300 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Томатная паста – 2 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовое мясо достать из бульона и нарезать порционными кусками. Картофель нарезать кубиками, морковь – кружочками, лук – мелкими кусочками.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить морковь и лук, обжарить, затем добавить к ним разведенную в 100 г воды томатную пасту, довести до кипения и тушить 3 минуты.

Квашеную капусту слегка сполоснуть, отжать и тушить ее в небольшом количестве воды в течение 40 минут.

Бульон довести до кипения, опустить в него капусту и картофель и варить до готовности. За 10 минут до конца варки добавить говядину, спассерованные овощи, лавровый лист и перец.

Перед подачей на стол щи украсить мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Щи с кефалью и помидором

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Филе кефали – 400 г
Белокочанная капуста – 200 г
Картофель – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Растительное масло – 1 ст. л.
Сметана
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе кефали помыть, нарезать порционными кусками, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и варить 5 минут. Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками, лук – полукольцами, чеснок – тонкими кружочками. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.

Зелень укропа и петрушки помыть и мелко нарезать.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить лук, чеснок и помидор и обжарить.

В кипящий бульон опустить картофель, капусту, лук, чеснок, помидор, половину зелени, соль, перец и варить в течение 15–20 минут.

Готовые щи подать со сметаной, украсив оставшейся зеленью.

Щи с севрюгой

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Филе севрюги – 600 г
Белокочанная капуста – 300 г
Репчатый лук – 150 г
Морковь – 100 г
Лавровый лист – 2 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе севрюги помыть и нарезать порционными кусками. Капусту нашинковать. Воду довести до кипения, опустить в нее рыбу и капусту и варить 10 минут.

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить. Затем добавить разведенную в 100 г воды томатную пасту и тушить в течение 5 минут. Спассерованные овощи выложить в кастрюлю с рыбой и капустой, добавить лавровый лист, соль и перец и варить 10 минут.

Щи подать на стол горячими, украсив их мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Щи с грибами

Ингредиенты

Вода – 1 л

Сушеные грибы (опята, рыжики, лисички и др.) – 40 г

Квашеная капуста – 300 г Морковь – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Растительное масло – 2 ст. л.

Зелень укропа и петрушки

Перец черный горошком – 3 шт.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы опустить в холодную воду и оставить на несколько часов для набухания. Затем достать их из воды, процедить ее и отварить в ней грибы. Когда они будут готовы, нарезать их кусочками, а бульон процедить.

Морковь и лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

На смазанную растительным маслом сковороду выложить капусту, обжарить ее, добавить небольшое количество грибного бульона и тушить до мягкости.

Оставшийся бульон довести до кипения, положить в него грибы, капусту, морковь, лук, добавить соль и перец и варить 15–20 минут. Готовые щи разлить по тарелкам и подать на стол, украсив мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Щи из лосося в горшочке

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Филе лосося – 300 г
Белокочанная капуста – 200 г
Картофель – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Майонез – 3 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту нарезать соломкой, картофель – кубиками. На сковороду со сливочным маслом выложить измельченный репчатый лук, обжарить его до золотистого цвета, добавить томатную пасту, смешанную с 1 ст. л. кипяченой воды, и тушить 5 минут.

Филе лосося промыть, нарезать небольшими кусочками и положить на дно глиняного горшочка. Затем выложить картофель, спассерованный лук и капусту, залить водой, добавить соль и перец.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в духовку на 40–50 минут. Щи подать на стол горячими, заправив майонезом и украсив измельченной зеленью петрушки.

Щи с куриными потрохами

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Куриные потроха (сердца, желудки, печенка) – 400 г
Савойская капуста – 250 г
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Зеленый лук
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные потроха помыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, посолить и отварить. Морковь натереть на крупной терке, репчатый лук мелко нарезать. Выложить подготовленные овощи на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. В кипящий бульон опустить нашинкованную капусту,

спассерованные овощи и варить 3 минуты.

Щи подать на стол горячими, украсив измельченным зеленым луком и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Борщ по-украински

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Мясо – 700 г
Белокочанная капуста – 300 г
Свекла – 200 г
Картофель – 300 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Чеснок – 4 зубчика
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
9%-ный уксус – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Зеленый лук
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, целым куском положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовое мясо вынуть из бульона и нарезать порционными кусками. Капусту нарезать тонкой соломкой, свеклу, репчатый лук и морковь – мелкими кусочками, картофель – кубиками. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Лук и морковь выложить на сковороду с 2 ст. л. разогретого растительного масла и обжарить до золотистого цвета.

На отдельной сковороде в 1 ст. л. масла обжарить свеклу, добавить томатную пасту, разведенную в 100 г воды, и уксус и тушить до мягкости. Бульон довести до кипения, положить в него капусту, варить 5 минут, затем добавить картофель и спассерованные овощи.

Муку слегка обжарить в оставшемся масле и развести 2 ст. л. горячего бульона.

За 10 минут до конца варки добавить соль, перец, чеснок, лавровый лист и муку.

Перед подачей на стол борщ украсить мелко нарезанным зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с пампушками

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Мякоть говядины – 500 г
Жир – 200 г
Белокочанная капуста – 300 г
Картофель – 300 г
Свекла – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Томатное пюре – 1/2 стакана
Сметана – 1/2 стакана
Сахар – 1 ст. л.
Лимонный сок
Лавровый лист
Соль и молотый черный перец по вкусу

Для пампушек

Мука – 360 г
Хлебный квас – 80 г
Растительное масло – 60 г
Сахар – 20 г
Дрожжи – 10 г Молоко – 1 стакан Чеснок – 3 зубчика Зелень петрушки Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, целым куском опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать порционными кусками. Морковь, репчатый лук и корень петрушки мелко нарезать, выложить на сковороду с небольшим количеством растопленного жира и обжарить.

На отдельной сковороде обжарить в жире нарезанную соломкой свеклу, сбрызнув ее соком лимона, добавив сахар и томатное пюре. Затем добавить небольшое количество воды и тушить 15 минут.

Капусту нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками. Выложить овощи в кипящий бульон и варить 10 минут. Затем добавить обжаренный лук с корнем петрушки и морковью, свеклу, мелко нарезанный сладкий перец, лавровый лист, чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, соль, черный перец и варить до готовности.

В отдельную емкость влить теплое молоко, добавить дрожжи,

муку, сахар, соль, половину растительного масла, замесить тесто и оставить на 40 минут. Из подошедшего теста сформовать небольшие шарики, положить их на смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке при температуре 180 °С.

Чеснок очистить и растолочь, добавив квас, соль и оставшееся растительное масло, и тщательно перемешать.

Борщ подать на стол, разлив по тарелкам, положив в каждую по куску мяса и заправив сметаной. Пампушки подать отдельно с чесночной заправкой, украсив мелко нарезанной зеленью петрушки.

Борщ с цветной капустой

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Телятина – 300 г
Цветная капуста – 200 г
Помидоры – 2 шт.
Картофель – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Свекла – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сметана – 3 ст. л.
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть, нарезать небольшими кусочками, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и варить 45 минут.

Свеклу, не очищая, отварить в отдельной емкости, затем остудить и мелко нарезать.

Корень петрушки очистить и нарезать кружочками. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Цветную капусту разобрать на соцветия, залить горячей подсоленной водой и оставить на 5 минут.

Картофель нарезать кубиками, репчатый лук – полукольцами.

В кипящий бульон с мясом опустить подготовленные овощи, добавить соль и перец и варить до готовности.

Перед подачей на стол положить в борщ пропущенный через чеснокодавилку чеснок, мелко нарезанный укроп и заправить сметаной.

Борщ с окороком

Ингредиенты

Мясной бульон – 7 стаканов
Варено-копченый окорок – 400 г
Белокочанная капуста – 250 г
Картофель – 3 шт.
Свекла – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Сок черной смородины – 200 г
Сухое вино – 3 ст. л.
Лук зеленый измельченный – 3 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать.

Свеклу нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками, морковь – кружочками. Окорок нарезать порционными кусками, опустить в бульон, довести до кипения, добавить подготовленные овощи, соль и варить 25 минут.

За 5 минут до конца варки добавить сок черной смородины и вино. Борщ подать на стол горячим, украсив его зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с квашеной капустой и фрикадельками

Ингредиенты

Мясной бульон – 6 стаканов
Картофель – 2 шт.
Квашеная капуста – 150 г
Свекла – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Томатное пюре – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Зеленый лук
Соль по вкусу

Для фрикаделек

Мякоть говядины (для сочности можно добавить немного свинины) – 400 г
Репчатый лук – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Рис – 1 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить его через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить яйцо, рис, соль, перец и перемешать. Из фарша сформовать небольшие шарики.

Капусту переложить в дуршлаг и обмыть в проточной воде.

Картофель нарезать кубиками, свеклу и морковь натереть на крупной терке, репчатый лук измельчить.

На сковороду со сливочным маслом выложить свеклу и лук, слегка обжарить, добавить томатное пюре, небольшое количество воды и тушить 15 минут.

Бульон довести до кипения, опустить в него фрикадельки, капусту, картофель, морковь, свеклу и лук, добавить соль и варить 30 минут. Готовый борщ украсить мелко нарезанным зеленым луком.

Борщ с индейкой и галушками

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Мясо индейки – 450 г
Белокочанная капуста – 100 г
Свекла – 1 шт.
Картофель – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Сметана – 2 ст. л.
Сахар
Соль и молотый черный перец по вкусу

Для галушек

Вода – 1/2 стакана
Яйцо – 1 шт.
Мука – 4 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо индейки нарезать кусочками и вместе с корнями петрушки, сельдерея и пастернака положить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль, перец, довести до кипения и варить 30–40 минут. Затем коренья выбросить. Капусту и свеклу нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками, лук –

полукольцами.

В кипящий бульон опустить подготовленные овощи, добавить сахар и варить 20 минут.

В отдельной емкости смешать теплую воду и муку, затем добавить яйцо и соль и тщательно растереть.

Набирая тесто с помощью чайной ложки, галушки ввести в борщ и варить 2 минуты.

Подать на стол со сметаной, украсив мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Борщ из грудинки с фасолью

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Грудинка – 400 г
Сало свиное – 50 г
Краснокочанная капуста – 200 г
Цветная фасоль – 5 ст. л.
Картофель – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Яблоко – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Томатное пюре – 2 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Зелень петрушки или укропа
Зеленый лук
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Грудинку помыть, целым куском опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовое мясо достать из бульона и нарезать порционными кусками. Бульон процедить.

Фасоль залить холодной водой, оставить на несколько часов для набухания, а затем отварить.

Сало растопить на сковороде и обжарить в нем нарезанную кусочками свеклу, измельченные корни петрушки и сельдерея. Затем добавить томатное пюре, небольшое количество воды и тушить 15 минут.

Капусту нарезать тонкой соломкой, картофель – кубиками, яблоко измельчить.

Бульон довести до кипения, опустить в него капусту,

картофель, фасоль, свеклу, корни петрушки и сельдерея, добавить сахар, соль, перец, накрыть крышкой и варить 20 минут.

За несколько минут до конца варки положить мясо, яблоко и чеснок, пропущенный через чеснокодавилку.

Готовый борщ украсить мелко нарезанным зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с куриными потрохами

Ингредиенты

Вода – 4 стакана
Квас – 2 стакана
Куриные потроха – 400 г
Белокочанная капуста – 200 г
Свекла – 1 шт.
Картофель – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Сметана – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Зеленый лук
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Потроха промыть, опустить вместе с очищенными корнями петрушки и сельдерея в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовые потроха нарезать небольшими кусочками, а коренья измельчить. С помидора удалить кожицу, ошпарив его кипятком, и нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым растительным маслом выложить ломтики помидора и нарезанную тонкой соломкой свеклу и обжарить. Морковь измельчить, капусту нашинковать, картофель нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, опустить в него подготовленные овощи, добавить квас, соль, перец и варить 30 минут.

Готовый борщ разлить по тарелкам, положить в каждую кусочки потрохов, измельченную зелень укропа и петрушки, мелко нарезанный зеленый лук и заправить сметаной.

Борщ с кетой и грибами

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов Филе кеты – 600 г
Сушеные грибы – 5 шт.
Белокочанная капуста – 100 г
Свекла – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Растительное масло – 4 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Сок лимона
Сахар
Зелень укропа и петрушки
Черный перец горошком – 3 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и оставить на несколько часов для набухания. Затем отварить их в той же воде.

Филе кеты помыть, нарезать порционными кусками и сбрызнуть соком лимона.

На сковороду с 2 ст. л. разогретого растительного масла выложить натертую на крупной терке свеклу, добавить томатную пасту, соль и обжарить.

Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкими кружочками. В оставшемся растительном масле обжарить подготовленные овощи до золотистого цвета.

В кипящую воду опустить филе кеты, грибы, спассерованные овощи, нарезанную тонкой соломкой капусту, лавровый лист, перец горошком, сахар, соль и варить до готовности.

На стол борщ подать, украсив его мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с кальмарами и брюссельской капустой

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Кальмары – 300 г
Брюссельская капуста – 150 г
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Свекла – 2 шт.
Картофель – 2 шт.

Чеснок – 3 зубчика
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовить кальмары: очистить их от пленки, тщательно промыть, опустить в кастрюлю с 3 стаканами холодной воды и после закипания варить 5 минут. Готовые кальмары нарезать тонкими полосками.

Морковь натереть на крупной терке, лук измельчить. Выложить подготовленные овощи на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Капусту нарезать мелкими кусочками, свеклу – тонкой соломкой, картофель – кубиками.

Оставшуюся воду довести до кипения в отдельной кастрюле, добавить соль и перец, спассерованные овощи, картофель, свеклу и варить почти до готовности. Затем добавить капусту и чеснок.

Подать борщ на стол горячим, добавив в него кальмары и украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Борщ с фасолью и морковью

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Говядина – 500 г
Белокочанная капуста – 250 г
Свекла – 200 г Фасоль – 200 г
Картофель – 100 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Корень петрушки
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Лавровый лист
Зелень укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, целым куском опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить, добавив соль. Готовое мясо нарезать порционными кусками. Фасоль залить

холодной водой, оставить на несколько часов для набухания, а затем отварить. Свеклу сварить в кожуре, затем очистить ее и нарезать тонкой соломкой.

Лук мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Добавить к нему измельченные морковь, корень петрушки, томатную пасту, разведенную в 100 г воды, и тушить 10–15 минут.

Картофель нарезать кубиками, капусту – тонкой соломкой.

В кипящий бульон положить капусту, картофель, свеклу, спассерованные овощи, фасоль, лавровый лист, соль и варить 15–20 минут. За минуту до готовности добавить сахар и уксус.

Подать борщ на стол, разлив его по тарелкам, положив в каждую по куску мяса и украсив измельченным укропом.

Грибной борщ с говядиной

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Отварная говядина – 400 г
Картофель – 100 г
Опята – 100 г
Белокочанная капуста – 100 г
Свекла – 100 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Томатная паста – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Зеленый лук
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Грибы помыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить 10 минут. Затем вынуть их из бульона и разрезать пополам. Картофель нарезать кубиками, капусту и свеклу – соломкой, морковь – тонкими кружочками, лук – полукольцами.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить лук, морковь и свеклу, обжарить, затем добавить томатную пасту, разведенную в 100 г воды, и тушить 20 минут. Грибной бульон довести до кипения, опустить в него картофель, грибы, капусту, свеклу, морковь, лук, лавровый лист, добавить соль, перец и варить до готовности.

Подать борщ на стол горячим, разлив его по тарелкам и

положив в каждую по кусочку отварной говядины, измельченную зелень укропа и петрушки и мелко нарезанный зеленый лук.

Рыбный суп с белым вином

Ингредиенты

Овощной бульон – 2 стакана
Рыбный бульон – 8 стаканов
Белое вино – 1 стакан
Филе осетра – 800 г
Помидоры – 5 шт.
Картофель – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Стебель сельдерея – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Цукини – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень тимьяна – 1/2 пучка
Зелень эстрагона – 1/2 пучка
Оливковое масло – 2 ст. л.
Сок лимона
Лавровый лист
Соль и молотый белый перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра помыть, нарезать порционными кусками, посолить и сбрызнуть соком лимона. Цукини и картофель очистить и нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками, лук и сельдерей измельчить.

Подготовленные овощи выложить в большую глубокую сковороду с разогретым оливковым маслом и обжарить.

Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Добавить к обжаренным овощам измельченную зелень эстрагона и тимьяна, чеснок, помидоры, лавровый лист, соль и перец, залить овощным и рыбным бульонами и вином и варить в течение 15 минут. Затем положить куски осетра и варить еще 15 минут.

Подавая на стол, суп разлить по тарелкам и украсить измельченной зеленью петрушки и зеленым луком.

Суп из угря

Ингредиенты

Мясной бульон – 7 стаканов
Угорь – 400 г
Копченое мясо – 150 г
Сушеный чернослив без косточек – 50 г
Консервированный зеленый горошек – 70 г
Сахар – 1 ч. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Угря помыть и нарезать порционными кусками. Мясной бульон довести до кипения и положить в него нарезанное соломкой копченое мясо, чернослив, консервированный горошек и варить 10 минут. Затем опустить в суп куски угря, посолить, поперчить, добавить сахар и варить до готовности.

Перед подачей на стол украсить блюдо мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Суп из морского черта

Ингредиенты

Овощной бульон – 2 стакана
Рыбный бульон – 1 стакан
Белое сухое вино – 1/2 стакана
Филе морского черта – 500 г
Стебли лука-шалота – 2 шт.
Сладкий желтый перец – 1 шт.
Сладкий красный перец – 1 шт.
Зелень укропа – 1 пучок
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 4 ст. л.
Сок и цедра лимона
Сметана – 2 ст. л.
Лавровый лист
Шафран
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе морского черта помыть, нарезать порционными кусками, посолить, сбрызнуть лимонным соком, выложить в большую глубокую сковороду с 2 ст. л. сливочного масла и обжарить с двух сторон.

Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и обжарить его вместе с мелко нарезанным луком-шалотом в 2 ст.

л. сливочного масла.

Перцы разрезать пополам, удалить семена и нарезать тонкой соломкой.

Подготовленные овощи, цедру лимона, лавровый лист, шафран добавить к рыбе, залить все рыбным и овощным бульонами, белым вином, посолить и варить 15 минут. Готовый суп разлить по тарелкам, положить в каждую немного сметаны и украсить мелко нарезанным укропом.

Суп дальневосточный

Ингредиенты

Вода – 4 стакана Филе лосося – 400 г Картофель – 3 шт. Морковь – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Помидор – 1 шт.

Сладкий зеленый перец – 1 шт.

Сладкий красный перец – 1 шт.

Зелень базилика – 1 пучок

Растительное масло – 3 ст. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе лосося промыть и нарезать порционными кусками.

Картофель нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками. Перец разрезать на две части, удалить семена и нарубить тонкой соломкой. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать.

В глиняные горшочки налить растительное масло, положить на дно куски рыбы, а сверху – помидор, картофель, морковь и перец, посолить, залить водой, закрыть крышкой и поставить в слегка разогретую духовку на 40 минут.

Суп подать на стол в горшочках, украсив измельченной зеленью базилика.

Суп с кальмарами

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов

Кальмары – 200 г

Рис – 3 ст. л.

Картофель – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист
Карри
Зелень укропа и петрушки
Соль, молотый черный и красный перец по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленки, промыть и нарезать длинной соломкой.

Корни петрушки и сельдерея очистить и измельчить. Картофель нарезать кубиками, лук – тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке.

Кальмары, овощи и коренья выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить на большом огне. Воду довести до кипения, посолить, опустить в нее подготовленные компоненты и варить 2 минуты. После этого добавить промытый рис, лавровый лист, перец, карри и варить до готовности.

Перед подачей на стол украсить суп измельченной зеленью укропа и петрушки.

Суп с кетой в горшочке

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Филе кеты – 700 г
Грибы – 100 г
Картофель – 400 г
Морковь – 150 г
Репчатый лук – 150 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Лавровый лист
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе кеты промыть и нарезать порционными кусками.

Грибы тщательно промыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и отварить.

Готовые грибы нарезать тонкими ломтиками. Бульон процедить.

Картофель нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками.

Лук измельчить, выложить его на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

На дно глиняных горшочков поместить рыбу, затем измельченные грибы, картофель, морковь, спассерованный лук и лавровый лист, залить бульоном, посолить, закрыть крышкой и поставить в духовку на 40 минут.

Суп подать на стол в горшочках, украсив его мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Куриный суп с вермишелью

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Куриное мясо – 500 г
Вермишель – 3 ст. л.
Картофель – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Лавровый лист
Зелень петрушки
Соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо промыть, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, добавить очищенный корень сельдерея и отварить. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками. Картофель нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками, лук – полукольцами.

В кипящий куриный бульон положить подготовленные овощи, варить 15 минут, затем всыпать вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 5 минут.

Готовый суп украсить мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп с кефалью в горшочке

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Филе кефали – 500 г
Картофель – 2 шт.
Соленые огурцы – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сливки – 3 ст. л.

Сливочное масло – 3 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лук зеленый
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе кефали помыть и нарезать порционными кусками. Огурцы очистить от кожицы и измельчить. Картофель нарезать мелкими кубиками.

На сковороду со сливочным маслом выложить измельченный репчатый лук и обжарить его. Затем добавить смешанную с 1 ст. л. воды томатную пасту и тушить 3 минуты.

Рыбное филе и подготовленные овощи разложить по глиняным горшочкам, добавить соль, перец, залить водой и сливками и поставить в слегка разогретую духовку на 40 минут.

Суп подать на стол в горшочках, украсив его мелко нарезанным зеленым луком.

Суп с палтусом и розмарином

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов Филе палтуса – 400 г
Тыква – 300 г
Картофель – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Розмарин – 1 пучок
Сок лимона
Душистый перец – 4 горошины
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе палтуса промыть, нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть соком лимона.

Яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Листья розмарина измельчить.

Морковь натереть на крупной терке, картофель и тыкву нарезать небольшими кубиками, лук измельчить.

На дно глиняных горшочков налить немного растительного масла, выложить слоями рыбу и овощи, добавить горошины перца, соль, лавровый лист, залить горячей водой, закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и варить 35 минут.

Суп подать на стол в горшочках, украсив зеленью розмарина и дольками яиц.

Суп с ветчиной и картофелем

Ингредиенты
Мясной бульон – 5 стаканов
Телячья ветчина – 300 г
Отварной говяжий язык – 100 г
Картофель – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 50 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу
Способ приготовления
Картофель очистить и нарезать кубиками, лук – полукольцами. Перец разрезать пополам, удалить семена и нарезать полосками.

Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Бульон довести до кипения, опустить в него картофель, лук и перец и варить 10 минут. Затем добавить нарезанную тонкой и длинной соломкой ветчину, консервированный зеленый горошек, нарезанный ломтиками язык, посолить и варить еще 5 минут. Зелень укропа и петрушки мелко нарезать и украсить ею суп перед подачей на стол.

Гороховый суп с копченым окороком

Ингредиенты
Мясной бульон – 6 стаканов
Копченый окорок – 400 г
Картофель – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Зеленый лук – 1 пучок
Консервированный зеленый горошек – 80 г
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Картофель нарезать мелкими кубиками, зеленый лук измельчить. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.

На сковороду со сливочным маслом выложить помидор, зеленый лук, консервированный зеленый горошек и обжарить.

Бульон довести до кипения, добавить соль, перец, спассерованные овощи, картофель и варить 3 минуты.

Копченый окорок нарезать небольшими кусочками, опустить в суп и варить до готовности.

Укроп мелко нарезать и украсить им суп перед подачей на стол.

Гороховый суп со свининой

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Мякоть свинины – 500 г
Горох – 200 г
Морковь – 150 г
Репчатый лук – 150 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, целым куском опустить в кастрюлю с холодной водой, посолить, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать порционными кусками.

Горох помыть, залить холодной водой и оставить на 3 часа. Затем залить его бульоном, довести до кипения и варить 1 час.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими полукольцами. Выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета.

Спассерованные овощи и лавровый лист добавить к гороху, посолить, поперчить и варить до готовности.

Перед подачей на стол суп разлить по тарелкам, положить в каждую по куску свинины и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Гороховый суп с копченой грудинкой

Ингредиенты

Мясной бульон – 6 стаканов
Копченая грудинка – 400 г
Горох – 1 стакан
Морковь – 1 шт.
Сливки – 4 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Кардамон
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Горох помыть, залить холодной водой, довести до кипения и варить до полуготовности.

Морковь натереть на крупной терке, выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить до подрумянивания.

Грудинку нарезать небольшими кусочками.

Бульон довести до кипения, добавить в него горох, грудинку, морковь, кардамон, соль и перец и варить до готовности. Суп подать на стол горячим, добавив в него сливки.

Суп с цветной капустой и курицей

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Мякоть курицы – 400 г
Цветная капуста – 200 г
Картофель – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы промыть, залить холодной водой, посолить, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками.

Цветную капусту помыть, опустить в холодную подсоленную воду и подержать 20 минут. Затем разобрать ее на соцветия.

Картофель нарезать кубиками, лук – тонкими полукольцами. Морковь натереть на крупной терке. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

Бульон довести до кипения, опустить в него капусту, картофель, лук и морковь, добавить соль и варить 15–20 минут. За несколько минут до готовности положить в суп кусочки курицы и измельченный помидор.

Зелень укропа и петрушки мелко нарезать и украсить ею суп перед подачей на стол.

Суп-лапша с курицей

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Мякоть курицы – 500 г
Лапша – 130 г
Морковь – 150 г
Репчатый лук – 150 г
Корень петрушки
Сливочное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы промыть, залить холодной водой, посолить, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать небольшими кусочками.

Корень петрушки очистить, нарезать тонкими кружочками, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить. Подготовленные овощи выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить до подрумянивания. Бульон довести до кипения, положить в него морковь, лук, корень петрушки, лавровый лист, добавить соль и перец и варить 2 минуты. Затем опустить в суп лапшу, кусочки курицы и варить до готовности.

Суп-лапшу подать на стол в горячем виде, украсив мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Пити

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов Баранина – 200 г Курдючное сало – 50 г

Картофель – 4 шт. Репчатый лук – 1 шт. Сладкий перец – 1 шт. Горох – 2 ст. л. Томатная паста – 1 ст. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Горох залить 1 стаканом воды, оставить на 2 часа, а затем сварить до полуготовности.

Перец очистить от семян, мякоть нарезать тонкими полосками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, залить водой, посолить, довести до кипения и варить в течение 30 минут, снимая пену.

Лук и картофель очистить, нарезать кубиками, добавить в бульон вместе с нарезанным салом, перцем и горохом и довести до готовности.

За 2 минуты до окончания варки в суп добавить томатную пасту.

Суп из свиных ребрышек

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов
Куриные окорочка – 700 г
Свиные копченые ребрышки – 300 г
Картофель – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Топленое масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Зеленый лук
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные окорочка разрезать на 3 части, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и варить 15 минут.

Сладкий перец разрезать на 2 части, удалить семена и нарезать соломкой. Помидор ошпарить крутым кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

Картофель нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками. Репчатый лук измельчить, выложить на сковороду с топленым маслом и обжарить до золотистого цвета. Подготовленные овощи опустить в кастрюлю с окорочками, добавить свиные ребрышки, посолить и варить до готовности.

Зеленый лук, петрушку и укроп мелко нарезать и украсить ими суп перед подачей на стол.

Сырный суп

Ингредиенты

Мясной бульон – 5 стаканов Белое вино – 1 стакан Вермишель – 4 ст. л.

Сыр – 100 г

Ветчина – 100 г

Цукини – 100 г

Помидоры – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Зеленый лук – 1 пучок

Томатная паста – 2 ст. л.

Зелень базилика

Сахар – 1/2 ч. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать полосками. Помидоры очистить от кожицы, ошпарив их кипятком, и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук, цукини и морковь мелко нарезать, выложить в кастрюлю, залить белым вином и тушить 10 минут. Добавить к ним ветчину, помидоры, томатную пасту, бульон и варить 5 минут. Затем всыпать вермишель, сахар, посолить, поперчить и варить 3 минуты.

Суп подать на стол горячим, добавив в него мелко нарезанный базилик и сыр.

Суп с бараниной с алычой

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов Баранина – 800 г Нут – 4 ст. л. Картофель – 4 шт. Репчатый лук – 4 шт. Алыча – 15 шт.

Перец черный горошком – 10 шт.

Шафран

Зелень кинзы

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Нут помыть, залить теплой водой и оставить на несколько часов.

Баранину нарезать порционными кусками, опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, добавить нут, перец горошком и варить 1 час.

Картофель нарезать кубиками, лук – тонкими полукольцами. Подготовленные овощи опустить в бульон, добавить алычу, соль, черный перец, шафран и варить 20 минут.

Готовый суп подать на стол горячим, добавив в него мелко нарезанную зелень кинзы.

Суп с бараниной

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов
Баранина – 400 г
Яйцо – 1 шт.
Картофель – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Лавровый лист
Лимонный сок – 1 ч. л.
Зелень петрушки и кинзы
Зеленый лук
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть и отварить целым куском в слегка подсоленной воде. Готовое мясо нарезать порционными кусками. Картофель нарезать кубиками, морковь – тонкими кружочками, репчатый лук – полукольцами. Помидор ошпарить крутым кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Зеленый лук, зелень кинзы и петрушки помыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить.

Бульон довести до кипения, опустить в него картофель, морковь, лук, добавить лавровый лист, соль, перец и варить 15–20 минут. За несколько минут до готовности добавить в суп баранину, измельченный помидор, зелень, зеленый лук и чеснок.

В отдельной посуде соединить яйцо, лимонный сок, небольшое количество бульона и тщательно перемешать. Перед

подачей на стол влить смесь в кастрюлю с супом.

Суп с фасолью

Ингредиенты

Мясной бульон – 8 стаканов
Свинина – 500 г
Зеленая фасоль – 350 г
Картофель – 200 г
Морковь – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Зелень петрушки
Зеленый лук
Тмин
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать очень мелкими кусочками и поперчить.

Морковь нарезать тонкими кружочками, картофель – соломкой.

Глиняные горшочки обмазать изнутри сливочным маслом, положить на дно каждого свинину, а затем слоями картофель, морковь и фасоль, добавить соль и тмин. Мясной бульон довести до кипения, залить им содержимое горшочков, закрыть их крышкой, поместить в слегка разогретую духовку и варить 1 час.

Суп подать на стол в горшочках, посыпав его измельченным зеленым луком и петрушкой.

Суп с грибными клецками и колбасой

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Говядина – 700 г
Колбаса – 200 г
Шампиньоны – 200 г
Яйцо – 1 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, целым куском опустить в холодную воду, довести до кипения и отварить.

Готовое мясо нарезать порционными кусками.

Шампиньоны промыть, очень мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить и остудить. Яйцо соединить с мукой и тщательно перемешать. Добавить к ним измельченную колбасу, панировочные сухари, обжаренные грибы, соль и сформовать клецки.

Бульон довести до кипения, посолить, опустить в него клецки и куски говядины и варить 20 минут.

Зелень петрушки помыть, мелко нарезать и украсить ею готовый суп. Подать на стол со сметаной.

Грибной суп

Ингредиенты

Мясной бульон – 6 стаканов
Телятина – 300 г
Шампиньоны свежие – 100 г
Картофель – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки, укропа и сельдерея
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть и нарубить. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленные компоненты выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, затем добавить небольшое количество воды и тушить до полуготовности.

Лук очистить и измельчить, картофель нарезать соломкой, морковь – тонкими кружочками.

Бульон довести до кипения, опустить в него мясо с грибами, лук, морковь и картофель, добавить соль, перец и варить 30 минут.

За 1 минуту до готовности положить в суп мелко нарезанную зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Суп с креветками и индейкой

Ингредиенты

Куриный бульон – 4 стакана
Овощной бульон – 3 стакана
Филе индейки – 150 г
Королевские креветки очищенные – 8 шт.
Кольраби – 300 г
Брокколи – 60 г
Консервированные побеги бамбука – 40 г
Морковь – 1 шт.
Лук-порей – 1 стебель
Перец чили – 1 кусочек
Соевый соус – 3 ст. л.
Укроп
Соль и молотый белый перец по вкусу

Способ приготовления

Филе индейки помыть, нарезать порционными кусочками, залить овощным и куриным бульонами, довести до кипения и варить 25 минут.

Лук-порей, перец чили, консервированные побеги бамбука нарезать кусочками, брокколи разобрать на соцветия, кольраби и морковь измельчить.

В кипящий бульон с индейкой опустить подготовленные компоненты, посолить и варить 10 минут. Затем добавить креветки, соевый соус и белый перец и варить до готовности. Укроп измельчить и украсить им суп перед подачей на стол.

Суп с клецками из манной крупы

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Курица – 600 г
Манная крупа – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Картофель – 400 г
Морковь – 150 г
Сладкий перец – 1 шт.
Лавровый лист
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куски курицы промыть, опустить их в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, посолить и отварить.

Готовое мясо отделить от костей и нарезать небольшими

кусочками. Картофель нарезать соломкой, морковь – тонкими кружочками. Сладкий перец очистить от семян и измельчить.

Бульон довести до кипения, опустить в него подготовленные овощи, лавровый лист, посолить и варить 5 минут.

Манную крупу смешать с яйцом и взбить с помощью миксера до консистенции жидкого теста. Брать его двумя ложками и опускать небольшими порциями в кипящий суп. Варить до готовности.

Суп подать на стол горячим, украсив его мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Суп с «колдунами»

Ингредиенты
Вода – 6 стаканов
Телятина – 400 г
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Зеленый лук
Соль по вкусу
Для «колдунов»
Говядина – 250 г
Свинина – 250 г
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Мука – 6 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Телятину промыть, целым куском опустить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, посолить и отварить. Готовое мясо нарезать порционными кусками и снова положить в бульон.

Говядину и свинину вместе с луком пропустить через мясорубку два раза. В готовый фарш добавить соль, перец, небольшое количество воды и тщательно перемешать.

Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать кружки, в центр каждого положить немного фарша и защипнуть края – «колдуны» готовы.

Морковь и репчатый лук очистить, мелко нарезать, выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить до золотистого

цвета. Спассерованные овощи выложить в кастрюлю с бульоном, туда же опустить «колдуны», добавить соль и варить до готовности.

Зелень петрушки и зеленый лук помыть, мелко нарезать и украсить ими готовый суп перед подачей на стол.

Суп овощной с фаршем

Ингредиенты

Мясной бульон – 7 стаканов
Говядина и свинина для фарша – 500 г
Картофель – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Растительное масло – 3 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Зеленый лук
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мякоть говядины и свинины промыть, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку вместе с зеленым луком. В готовый фарш добавить соль и перец и перемешать. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Картофель нарезать соломкой. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Репчатый лук и сладкий перец измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, слегка обжарить, затем добавить фарш и тушить 10 минут.

Мясной бульон довести до кипения, посолить, выложить в него содержимое сковороды и варить 15 минут под закрытой крышкой.

Чеснок очистить и измельчить, петрушку и укроп мелко нарезать и положить их в суп за минуту до готовности.

Суп с фрикадельками и картофелем

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов
Свинина и говядина для фарша – 500 г

Вермишель – 100 г
Яичный белок – 1 шт.
Картофель – 300 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 100 г
Помидор – 1 шт.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свинину и говядину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить яичный белок и тщательно перемешать. Из готового фарша сформовать небольшие фрикадельки.

На сковороду со сливочным маслом выложить измельченный лук, нарезанную тонкими кружочками морковь и обжарить до золотистого цвета.

Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Воду довести до кипения, посолить, положить в нее нарезанный соломкой картофель, спассерованные овощи, лавровый лист, фрикадельки и варить 10 минут. Затем опустить в суп измельченный помидор и вермишель и варить до готовности.

Зелень укропа и петрушки мелко нарезать и украсить ею суп перед подачей на стол.

Суп с говяжьим языком

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов
Говяжий язык – 1 шт.
Белое вино – 1 стакан
Сливки – 1 стакан
Цветная капуста – 200 г
Брокколи – 100 г
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Белый соус – 3 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Томатный соус – 1/2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Мускатный орех (молотый) – 1/2 ч. л.
Сахар – 1/2 ч. л.
Розмарин

Лавровый лист
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говяжий язык промыть, залить холодной водой, довести до кипения и отварить. Готовый горячий язык опустить в холодную воду на несколько минут, затем очистить от кожи и нарезать тонкими ломтиками.

Цветную капусту помыть, подержать 20 минут в холодной подсоленной воде, а затем разобрать на соцветия. Брокколи мелко нарезать.

Воду довести до кипения, положить в нее измельченные морковь и лук, брокколи, цветную капусту, лавровый лист, розмарин, добавить сливочное масло, вино и варить 15 минут. Сливки смешать с белым соусом и влить в кастрюлю с супом. Туда же положить ломтики языка, томатный соус, сахар, соль, перец, мускатный орех, влить сок лимона и довести до готовности.

Зелень петрушки измельчить и украсить ею суп перед подачей на стол.

Суп с индейкой

Ингредиенты

Вода – 5 стаканов
Мясо индейки – 300 г
Рис – 1 ст. л.
Картофель – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зеленый лук
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо индейки промыть, нарезать небольшими кусочками, опустить в холодную воду, довести до кипения, посолить и варить

до полуготовности.

Морковь и корни сельдерея и петрушки очистить, нарезать тонкими кружочками, выложить на сковороду со сливочным маслом и обжарить. Репчатый лук нарезать полукольцами, добавить к моркови и кореньям и снова обжарить.

Картофель очистить, нарезать соломкой, опустить его в кипящий бульон с индейкой, добавить обжаренные овощи, рис, лавровый лист, соль, перец и варить 15 минут.

Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Сладкий перец разрезать на 2 части, удалить семена и нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и измельчить. Положить подготовленные ингредиенты в суп за 3 минуты до готовности.

Зеленый лук и зелень укропа и петрушки помыть и мелко нарезать. Перед подачей на стол украсить ими готовый суп.

Суп грибной со сливками

Ингредиенты

Куриный бульон – 1 стакан
Молоко – 1 стакан
Сливки – 1/2 стакана
Шампиньоны – 4 шт.
Лук-шалот – 4 шт.
Яичные желтки – 2 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны тщательно промыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, затем переложить в кастрюлю, залить куриным бульоном и молоком варить в течение 20 минут.

Лук-шалот очистить, нарезать тонкими полукольцами и добавить к шампиньонам.

В муку влить немного воды, тщательно растереть, положить в суп и, постоянно помешивая, варить еще несколько минут.

Яичные желтки соединить со сливками, тщательно перемешать, влить тонкой струйкой в суп, добавить соль и перец и довести до готовности на медленном огне. На стол подать в горячем виде.

Харчо

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов Баранина – 700 г
Кислая слива – 100 г
Рис – 50 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 200 г
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лавровый лист
Зелень кинзы и петрушки
Горький перец по вкусу
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промыть и нарезать порционными кусками.

На сковороду с разогретым растительным маслом выложить подготовленные куски мяса, нарезанный кольцами лук, натертую на крупной терке морковь и обжарить. Воду довести до кипения, посолить, выложить в нее содержимое сковороды и варить 50 минут.

Рис и сливы с косточками помыть и опустить их в суп вместе с горьким перцем. Томатную пасту обжарить на сковороде с растительным маслом, добавив лавровый лист, и положить в суп за 5 минут до окончания варки. Чеснок мелко нарезать, зелень кинзы и петрушки измельчить. Положить их в горячий суп перед подачей на стол.

Рыбная окрошка с крапивой и щавелем

Ингредиенты

Хлебный квас – 4 стакана
Филе осетра – 400 г
Крапива – 300 г
Щавель – 300 г
Огурцы – 250 г
Горчица – 1 ч. л.
Зеленый лук
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра помыть, залить холодной водой, посолить, довести до кипения и отварить. Готовую рыбу нарезать порционными кусками.

Щавель промыть, нарезать соломкой и тушить в небольшом количестве воды 3 минуты. Крапиву отварить. Щавель и крапиву протереть через сито.

Зеленый лук и зелень укропа и петрушки помыть и мелко нарезать. Огурцы очистить от кожицы и измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, перец, горчицу, залить квасом и 1 стаканом рыбного бульона. Окрошку разлить по тарелкам и положить в каждую по куску осетрины.

Окрошка с телятиной

Ингредиенты

хлебный квас – 4 стакана
Картофель – 400 г
Телятина – 300 г
Редис – 200 г
Огурцы – 200 г
Яйца – 4 шт.
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть, опустить целым куском в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, посолить и отварить. Готовое мясо нарезать порционными кусками.

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Зелень укропа и петрушки помыть и измельчить.

Яйца сварить вкрутую и нарезать ломтиками.

Огурцы помыть, очистить от кожицы и измельчить. Редис нарезать тонкими кружочками.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, залить квасом и 2 стаканами мясного бульона.

Окрошка с языком и ветчиной

Ингредиенты

Квас – 5 стаканов
Отварной язык – 50 г
Отварная говядина – 100 г
Ветчина – 100 г
Огурцы – 200 г
Яйца – 2 шт.
Сметана – 100 г

Горчица – 1 ч. л.
Сахар – 1 ч. л.
Лук зеленый
Зелень укропа и петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Отварную говядину, язык и ветчину нарезать тонкими ломтиками. Огурцы очистить от кожицы и измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить, белки отделить от желтков.

Белки мелко нарезать, а желтки смешать со сметаной, горчицей и сахаром и растереть.

Лук и зелень петрушки и укропа помыть и измельчить. Подготовленные ингредиенты смешать, посолить и залить квасом.

Окрошка с грибами

Ингредиенты

Квас – 6 стаканов
Огуречный рассол – 150 г
Курица – 300 г
Маринованные грибы – 150 г
Картофель – 2 шт.
Огурцы – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Яблоко – 1 шт.
Сваренные вкрутую яйца – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зеленый лук – 50 г
Горчица – 2 ч. л.
Зелень сельдерея и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мякоть курицы опустить в кастрюлю с холодной водой, слегка посолить, довести до кипения и отварить. Готовое мясо нарезать мелкими кусочками.

Морковь отварить и измельчить. Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Огурцы очистить от кожицы и измельчить.

Грибы нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук – полукольцами.

Зелень сельдерея и укропа и зеленый лук нарубить. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими

кубиками.

Все ингредиенты перемешать, залить квасом и огуречным рассолом. Разлить окрошку по тарелкам и положить в каждую по половинке сваренного вкрутую яйца.

Вторые блюда

Вторые блюда, приготовленные из самых разнообразных продуктов, могут быть не только повседневными кушаньями, но и настоящим украшением стола. Немного фантазии – и ваш обед можно будет назвать кремлевским. Для приготовления вторых блюд используются различные виды мяса (например, баранина, свинина, говядина, мясо птицы), рыба и морепродукты, овощи, крупы, макаронные изделия и пр.

Способов приготовления вторых блюд также много – от запекания в глиняных горшочках, традиционного для русской кухни, до обжаривания.

Куриные котлеты с пряностями

Ингредиенты

Курица – 2 кг
Картофель – 3 шт.
Яйца – 5 шт.
Белый хлеб – 4 ломтика
Сливочное масло – 30 г
Сметана – 1 стакан
Тушеные или вареные грибы – 3 ст. л.
Изюм – 2 ст. л.
Набор ароматических кореньев
Лимонная цедра
Панировочные сухари
Мука
Жир
Перец черный горошком
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Курицу разделать, промыть, нарезать кусками, залить подсоленной водой и варить до готовности, после чего мясо отделить от костей. Картофель очистить, нарезать кубиками и опустить вместе с подготовленными кореньями в бульон. Грибы измельчить. Лимонную цедру натереть на мелкой терке.

Сваренный картофель извлечь из бульона и пропустить вместе с кореньями, хлебом и куриным мясом через мясорубку. К фаршу добавить 2 яйца, масло, грибы, изюм, сметану, лимонную цедру и специи, посолить, посыпать мукой и оставить на 30 минут.

По прошествии указанного времени из фарша сформовать котлеты небольшого размера, обмакнуть их в яйца и запанировать в сухарях, после чего обжарить с обеих сторон в разогретом на сковороде жире.

Перед подачей на стол котлеты следует посыпать предварительно измельченной зеленью петрушки.

Курица с киви

Ингредиенты

Куриное филе – 1 кг
Киви – 1 шт.
Репчатый лук – 4 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Рис – 11/2 стакана
Соевый соус – 100 г
Лимонный сок – 2 ст. л.
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить и измельчить. Киви нарезать дольками. Куриное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, смешать с чесноком и луком, посолить и поперчить по вкусу, добавить соевый соус и лимонный сок.

Смесь накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов. Рис промыть, подсушить, положить в глиняные горшочки и залить небольшим количеством воды. К рису добавить маринованное куриное филе, поставить в духовку и тушить до готовности.

Перед подачей на стол блюдо разложить по тарелкам и украсить дольками киви.

Курица по-краснодарски

Ингредиенты

Куриное мясо – 700 г
Картофель – 500 г
Сметана – 100 г
Морковь – 100 г

Грибной отвар – 75 мл
Сушеные белые грибы – 50 г
Тертый сыр – 50 г
Кулинарный жир – 50 г
Репчатый лук – 5 шт.
Мука – 2 ст. л.
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель, морковь и репчатый лук очистить и нарезать. Грибы отварить и измельчить. Морковь и лук по отдельности спассеровать в кулинарном жире. Муку слегка обжарить в сковороде, добавить предварительно разогретый грибной отвар и варить в течение 20 минут, после чего влить сметану, посолить и прогревать еще 5 минут

Мясо промыть, нарезать небольшим кусочками, положить в глиняный горшочек, добавить картофель, морковь, лук и грибы, залить процеженным соусом и поставить в разогретую духовку на 40 минут.

За 10 минут до окончания приготовления посыпать блюдо сыром. Перед подачей на стол украсить измельченной зеленью петрушки.

Курица с сыром в соусе

Ингредиенты

Куриное мясо – 2 кг
Оливковое масло – 60 мл
Куриный бульон – 1 стакан
Сметана – 1/2 стакана
Сливочное масло – 5 ст. л.
Тертый сыр – 4 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Муку насыпать на горячую сковороду, добавить 3 ст. л. сливочного масла, немного обжарить и влить предварительно разогретый куриный бульон, после чего довести до кипения и смешать со сметаной.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в оливковом масле, переложить в глиняный горшочек, залить соусом, посыпать сыром, добавить оставшееся сливочное масло и поставить в духовку.

Запекать до готовности.

Куриные котлеты с телятиной

Ингредиенты

Телятина – 400 г
Куриные грудки – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Пшеничный хлеб – 2 ломтика
Растительное масло – 4 ст. л.
Жир кулинарный – 4 ст. л.
Молоко – 4 ст. л.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Белое сухое вино – 1 ст. л.
9%-ный уксус – 1 ст. л.
Измельченная зелень укропа – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовить маринад. Для этого морковь и репчатый лук очистить, измельчить, соединить с растительным маслом, уксусом, вином, укропом и перцем.

Грудки и телятину промыть, нарезать, поместить в маринад и оставить на 2 часа в холодильнике.

1 ст. л. муки смешать с молоком и яйцами, посолить и тщательно растереть.

Маринованное мясо пропустить вместе с хлебом, луком и морковью через мясорубку, из фарша сформовать небольшие котлеты, запанировать их в оставшейся муке, обмакнуть в тесто и обвалять в сухарях.

Котлеты следует запекать в течение 10 минут в микроволновой печи, поместив их на смазанный кулинарным жиром поддон и установив максимальный уровень мощности.

Курица, запеченная с тыквой

Ингредиенты

Куриное мясо – 1 кг
Мякоть тыквы – 300 г
Маргарин – 100 г

Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Пшено – 2 стакана
Растопленное сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень базилика
Сахар
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, нашинковать, посолить и обжарить в маргарине. Куриное мясо промыть, нарезать, обжарить до появления румяной корочки, смешать с луком и морковью и посолить.

Тыкву измельчить, соединить с промытым пшеном, добавить сахар и соль. В глиняный горшочек выложить слоями морковь, лук, мясо, тыкву и пшено и залить небольшим количеством горячей воды. Горшок поместить в разогретую духовку и запекать до готовности.

Перед подачей на стол блюдо полить растопленным сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью базилика.

Куриное филе с баклажанами в горшочках

Ингредиенты

Куриное филе – 800 г Баклажаны – 1 кг
Сливочное масло – 70 г
Репчатый лук – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Растительное масло – 5 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

С баклажанов снять кожицу, нарезать мякоть небольшими кусочками, посолить и обжарить с 3 ст. л. растительного масла. Морковь и лук очистить, измельчить и спассеровать в оставшемся масле.

Куриное филе промыть, нарезать, посолить и поперчить по вкусу и обжарить в сливочном масле, после чего положить в горшочек вместе с баклажанами, морковью и луком. Запекать в разогретой духовке в течение 20 минут.

Курица с черносливом и яблоками

Ингредиенты

Куриное мясо – 11/2 кг
Яблоки – 700 г
Чернослив – 100 г
Сметана – 1 стакан
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить семена и нарезать мякоть тонкими ломтиками.

Чернослив очистить от косточек.

Куриное мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в растительном масле, положить в глиняный горшочек, смешать с яблоками и черносливом и залить сметаной.

Горшочек закрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 15 минут.

Курица с базиликом и алычой

Ингредиенты

Куриное филе – 400 г
Рис – 300 г
Вода – 1 л
Сушеная алыча – 100 г
Репчатый лук – 3 шт.
Топленое масло – 3 ст. л.
Сушеный базилик – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, измельчить и спассеровать в топленом масле. У алычи удалить косточки, а мякоть нарезать. Куриное филе промыть и варить до готовности в подсоленной воде, после чего нарезать небольшими кусочками и положить в глиняный горшочек.

Бульон процедить, добавить лук, оставшееся масло и базилик. В горшочки добавить промытый рис и алычу, залить бульоном, посолить и поперчить по вкусу и запекать в разогретой духовке до готовности.

Куриные котлеты

Ингредиенты

Куриное мясо – 700 г
Белый хлеб – 100 г
Сливочное масло – 2 ст. л.
Молоко – 1 стакан
Бульон
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо пропустить через мясорубку. Хлеб залить молоком, оставить на некоторое время, отжать, соединить с куриным фаршем и еще раз пропустить через мясорубку.

Фарш посолить, соединить с растопленным на водяной бане сливочным маслом, сформовать котлеты небольшого размера.

Котлеты поместить в эмалированную кастрюлю, залить бульоном так, чтобы он покрывал котлеты, и поставить на медленный огонь. Прогревать в течение 15 минут при закрытой крышке.

Примечание: котлеты прекрасно сочетаются с картофельным пюре или гарниром из отварных овощей.

Куриные тефтели с томатным соусом

Ингредиенты

Куриное филе – 500 г
Белый хлеб – 100 г
Чеснок – 3 зубчика
Репчатый лук – 2 шт.
Бульон – 1 стакан
Томатное пюре – 1/2 стакана
Томатный соус – 4 ст. л.
Маргарин – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Лавровый лист
Черный перец горошком
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе промыть, пропустить вместе с хлебом через мясорубку. Лук очистить, измельчить, добавить в фарш, посолить и поперчить. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью.

Из полученной массы сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в разогретом маргарине, после чего переложить в эмалированную кастрюлю, соединить с томатным пюре, чесноком, лавровым листом, добавить черный

перец горошком и бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Тефтели тушить в течение 20 минут.

Перед подачей на стол тефтели разложить по порционным тарелкам, добавить томатный соус и украсить веточками петрушки.

Курица с рисом и барбарисом

Ингредиенты

Куриное мясо – 500 г

Рис – 400 г

Топленое масло – 100 г Репчатый лук – 3 шт. Морковь – 2 шт. Барбарис – 1/2 стакана Зелень петрушки

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать кольцами.

Рис промыть. Куриное мясо нарезать кусочками и обжарить в топленом масле, после чего добавить лук и морковь и пассеровать до золотистого цвета.

Переложить курицу, морковь и лук в глиняные горшочки, добавить рис, барбарис и зелень петрушки, посолить и поперчить, залить небольшим количеством воды и поставить в разогретую духовку.

Куриное филе с кинзой, базиликом и айвой

Ингредиенты

Куриное мясо – 1 кг Айва – 11/2 кг Зелень базилика – 200 г Репчатый лук – 3 шт.

Вода – 1 стакан

Зелень кинзы и укропа

Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Куриное филе промыть, нарезать, смешать с луком, посолить и поперчить, добавить зелень базилика.

Мякоть айвы нарезать, положить вместе с курицей в глиняный горшочек, залить горячей водой и поставить в духовку на 1 час. Тушить на медленном огне.

Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью кинзы и

укропа.

Венгерский куриный рулет

Ингредиенты

Куриный фарш – 400 г
Квашеная капуста – 700 г
Сметана – 250 г
Вино – 120 мл
Отварной рис – 100 г
Белокочанная капуста – 1 вилок
Сало – 8 ломтиков
Яйца – 2 шт.
Томатная паста – 6 ст. л.
Измельченный репчатый лук – 3 ст. л.
Смалец – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Белокочанную капусту залить подсоленной водой и варить в течение 8 минут, после чего отделить листья. Лук спассеровать в смальце, затем соединить с рисом, фаршем и яйцами, посолить и поперчить по вкусу.

В отдельной посуде соединить вино, томатную пасту и 120 г воды.

Фарш выложить на капустные листья, свернуть в виде рулетов и поместить в специальную форму для запекания с квашеной капустой и салом.

Смесь залить подготовленным соусом и поставить на 1 час в разогретую духовку. На сухой сковороде поджарить муку, соединить со сметаной и тушить в течение 10 минут. Полученным соусом полить рулеты перед подачей на стол.

Курица с вином

Ингредиенты

Куриное мясо – 800 г Сливочное масло – 30 г
Корни петрушки – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Белое виноградное вино – 1/2 стакана
Бульон – 1 стакан
Измельченная зелень укропа – 4 ст. л.

Мука – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Корни петрушки очистить и измельчить. Репчатый лук очистить.

Куриное мясо промыть, нарезать кусочками, положить в горшочки, смешать с кореньями и луком, залить небольшим количеством воды, посолить, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку.

Запекать в течение 1 часа. Муку спассеровать в растительном масле, добавить бульон и вино и варить в течение 10 минут, после чего процедить, смешать с лимонным соком и сливочным маслом и посолить по вкусу.

За 15 минут до окончания приготовления блюда влить в горшочек бульон. Перед подачей на стол украсить зеленью укропа.

Примечание: данное блюдо можно подавать с гарниром из стручковой фасоли или картофеля.

Жаркое по-итальянски

Ингредиенты

Свинина (брюшная часть) – 11/2 кг
Капуста брокколи – 300 г
Свиная прослойка – 100 г
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Сухая трава тимьяна
Китайская капуста
Водяной кресс или петрушка кудрявая Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свинину вымыть, обсушить, сбоку сделать глубокий продольный надрез в виде кармана, а сверху надрезать кожицу крест-накрест так, чтобы получилась ровная сетка.

В кипящей подсоленной воде отварить капусту брокколи (10–15 минут), затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Когда капуста немного остынет, измельчить ее куттером или очень мелко нарезать.

Свиную прослойку нарезать мелкими кубиками и вместе с панировочными сухарями добавить в овощное пюре. Затем влить

туда же сырое яйцо, приправить начинку молотым перцем и посолить по вкусу.

Свиную брюшину натереть солью, сухим тимьяном и перцем со всех сторон – изнутри и снаружи. После этого нафаршировать «карман» начинкой из капусты и шпика, а отверстие зашить. Подготовленное жаркое завернуть в пищевую фольгу и положить на решетку в предварительно разогретую духовку (200 °С). Время жарки составляет от 2 до 2,5 часа.

Готовое жаркое вынуть из духовки на подогретое блюдо и оставить на некоторое время, чтобы осел сок.

Далее жаркое нарезать ломтиками и подать на стол на большом блюде, украсив его китайской капустой, водяным крессом или листиками кудрявой петрушки.

Жаркое по-белорусски

Ингредиенты

Свинина – 600 г
Грибы сухие – 100 г
Картофель – 5 шт.
Морковь – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Чернослив – 5 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Черный перец горошком – 5 шт.
Тертый сыр – 3 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель, морковь и репчатый лук очистить и нарезать. Грибы размочить в воде и измельчить. Мясо промыть, нарезать кусочками и слегка обжарить в растительном масле.

На дно глиняного горшочка выложить мясо, овощи и грибы, добавить чернослив, лавровый лист и перец горошком, залить горячей водой и посолить.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в духовку на 1–1,5 часа. После этого жаркое достать из духовки, посыпать тертым сыром и запекать еще 10 минут. Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью укропа.

Курица по-грузински

Ингредиенты

Куриное мясо – 11/2 кг
Зелень кинзы – 200 г
Жир – 120 г
Репчатый лук – 6 шт.
Помидоры – 3 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Томатная паста – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Яблочный уксус – 3 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Бульон – 1 стакан
Мята
Сельдерей
Укроп
Петрушка
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить и измельчить. Зелень нашинковать. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать дольками. Куриное мясо промыть, нарезать и обжарить в разогретом жире, после чего добавить лук, спассеровать его и переложить все в глиняные горшочки.

В каждый горшочек добавить муку, помидоры, томатную пасту, чеснок, лимонный сок, уксус и зелень, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном, накрыть крышкой и поставить на 30 минут в умеренно разогретую духовку.

Фрикадельки с зеленым горошком

Ингредиенты

Свиной фарш – 250 г
Корень сельдерея – 500 г
Картофель – 500 г
Морковь – 300 г
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Репчатый лук – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Мясной бульон – 1 л
Майонез
Зелень петрушки
Панировочные сухари
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель, морковь и сельдерей очистить, нарезать кубиками, залить бульоном, поставить на огонь, довести до кипения и варить до готовности.

Лук очистить, измельчить, соединить с фаршем, яйцом, панировочными сухарями, посолить и поперчить по вкусу. Из полученной смеси сформовать шарики небольшого размера, опустить их в бульон с овощами вместе с зеленым горошком и варить до готовности. Перед подачей на стол фрикадельки выложить на порционные тарелки, полить майонезом и украсить веточками петрушки.

Свинина, запеченная с лечо Ингредиенты

Свинина – 11/2 кг
Лечо – 300 г
Картофель – 8 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Растопленное свиное сало – 3 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук и картофель очистить и нарезать. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Зелень промыть и измельчить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, положить в глиняный горшочек, залить салом, добавить овощи, зелень, лечо и посолить.

Горшочек поставить в нагретую до 150 ˚С духовку и запекать до готовности.

Мясо в горшочке с белыми грибами

Ингредиенты

Свинина – 800 г
Белые грибы – 1 кг
Картофель – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 6 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы опустить в подсоленную воду, довести до кипения и варить до готовности. Мясо промыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить в растительном масле. В жире, оставшемся после обжаривания мяса, спассеровать грибы. Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить в масле. Все ингредиенты выложить слоями в глиняный горшочек, посолить и добавить сметану, после чего поставить в духовку и тушить на медленном огне до готовности. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и добавить к мясу перед подачей на стол.

Китайские фрикадельки

Ингредиенты

Свиной фарш – 500 г
Крупные очищенные креветки – 250 г
Сушеные грибы – 8 шт.
Консервированные каштаны – 6 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Белокочанная капуста – 1 вилок
Соевый соус – 4 ст. л.
Херес – 1 ст. л.
Крахмал – 11/2 ст. л.
Кунжутное масло – 1 ч. л.
Измельченный корень имбиря – 1 ч. л.
Сахар – 1/2 ч. л.
Мясной бульон – 1/2 стакана
Растительное масло

Способ приготовления

Лук очистить, измельчить вместе с креветками, соединить с фаршем, имбирем и каштанами и сформовать шарики небольшого размера. В теплой воде размочить грибы.

Капусту нашинковать, половину выложить в эмалированную кастрюлю. В отдельной посуде соединить соевый соус, сахар, херес и кунжутное масло.

В мясном теплом бульоне развести крахмал и окунуть в него фрикадельки, после чего обжарить в разогретом растительном масле и выложить в кастрюлю.

К фрикаделькам добавить измельченные грибы и оставшуюся капусту, залить соусом, поставить на огонь, довести до кипения и тушить в течение 1 часа.

Мясо по-мексикански

Ингредиенты

Свинина – 1 кг
Яйцо – 1 шт.
Белый хлеб – 4 ломтика
Чеснок – 1 зубчик
Томатная паста – 1/2 стакана
Вода – 11/2 стакана
Молоко – 1/2 стакана
Измельченный миндаль – 1/2 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.
Измельченный репчатый лук – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть и мелко нарубить. Лук обжарить в 1 ст. л. растительного масла, добавить томатную пасту, немного воды, соль и перец и оставить на медленном огне на 20 минут.

Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и обжарить в оставшемся растительном масле вместе с миндалем и 1 ломтиком белого хлеба, после чего добавить небольшое количество воды, луково-томатный соус и довести до кипения.

Оставшиеся ломтики хлеба размочить в молоке, смешать с мясом и яйцом, посолить и поперчить, сформовать фрикадельки, положить в глиняный горшок и залить соусом.

Горшочек закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить мясо на медленном огне в течение 20 минут.

Примечание: к данному блюду можно подать на гарнир отварной картофель.

Свиные котлеты на косточке, фаршированные ананасом

Ингредиенты

Свиная корейка с ребрышками – 1 кг
Консервированные ананасы – 4 ломтика
Свиная прослойка – 4 ломтика
Топленое масло – 1–2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свиную корейку очистить от пленок, вымыть, обсушить и разрезать на порционные куски так, чтобы получилось 4 котлеты на косточке. Каждую котлету надрезать вдоль и натереть снаружи

и изнутри солью и черным молотым перцем.

Ломтики ананасов вынуть из банки и дать стечь сиропу. Сырую свиную прослойку промыть холодной водой и завернуть в нее ломтики ананаса. Подготовленную начинку вложить в «кармашки» каждой из котлет и закрепить края шпильками.

В глубокой сковороде разогреть топленое масло и жарить котлеты с двух сторон до румяной корочки по 7–8 минут с каждой стороны.

После жарки сложить котлеты на подогретое металлическое блюдо и поставить в теплое место на край плиты.

При подаче к столу котлеты украсить свежими листьями петрушки. На косточки надеть бумажные папильотки.

Примечание: в качестве гарнира к фаршированным свиным котлетам на косточке лучше всего подать отварной или жареный картофель, картофель, варенный в молоке, тушеные овощи под молочным или сливочным соусом либо сложный составной гарнир.

Свинина с овощами и рисом

Ингредиенты

Свинина – 400 г
Белокочанная капуста – 300 г
Шампиньоны – 200 г
Мясной бульон – 1 л
Сладкий перец – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Рис – 1 стакан
Растительное масло – 2 ст. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарубить. Капусту и грибы нашинковать.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку. У сладкого перца удалить семена, а мякоть нарезать тонкими кольцами. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле вместе с репчатым луком, капустой, грибами и перцем.

Вышеперечисленные компоненты выложить в глиняный горшочек, посолить и поперчить, добавить чеснок, залить бульоном и поставить на 20 минут в разогретую духовку. В

отдельной посуде довести до полуготовности рис, после чего промыть его в холодной воде, просушить, выложив на бумажные салфетки, и добавить в горшочек.

Мясо довести до готовности на медленном огне.

Мясо с сыром и сметанным соусом

Ингредиенты

Свинина – 1 кг Картофель – 1 кг
Сыр – 50 г
Сливочное масло – 30 г
Репчатый лук – 3 шт.
Сметана – 4 ст. л.
Майонез – 4 ст. л.
Молоко – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Картофель нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, выложить вместе с луком в горшочек, залить маслом, добавить картофель и посыпать сыром. В отдельной посуде смешать майонез, сметану и молоко, добавить предварительно измельченную зелень петрушки и укропа, довести до кипения и залить мясо. Горшочек поставить в разогретую духовку и запекать мясо в течение 30–40 минут.

Примечание: свинина, приготовленная таким способом, прекрасно сочетается с маринованными овощами и грибами.

Рулеты из свинины

Ингредиенты

Свинина – 2 кг
Мясной бульон – 1 л
Лавровый лист – 3 шт.
Жир – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать полосками, свернуть в виде рулетов, связать тонкими веревочками, посолить и поперчить по вкусу, после чего выложить в разогретый на сковороде жир и обжарить

на сильном огне. Рулеты переложить в глиняные горшочки, залить горячим бульоном, добавить лавровый лист, еще раз посолить и поставить в разогретую духовку. Тушить в течение 1 часа.

Примечание: блюдо можно подать на стол с отварным картофелем.

Мясной рулет с морковью

Ингредиенты

Свиной фарш – 750 г
Морковь – 5 шт.
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Стебель лука-порея – 1 шт.
Ржаной хлеб – 2 ломтика
Красное вино – 1/2 стакана
Творог – 2 ст. л.
Измельченный майоран – 1/2 ч. л.
Маргарин
Зелень петрушки
Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и морковь очистить и бланшировать в течение 8 минут в кипящей воде, после чего нарезать мелкими кусочками. Хлеб залить вином, размочить и отжать. Лук-порей измельчить. Фарш соединить с луком, творогом, хлебом и яйцами, посолить и поперчить. На противень поместить фольгу, смазать маргарином, выложить морковь, фарш и лук-порей, свернуть в виде рулета и запекать в разогретой духовке в течение 1 часа.

Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками и украсить зеленью.

Свинина «Южная»

Ингредиенты

Свинина – 900 г
Жареные грибы – 500 г
Соленые огурцы – 80 г
Репчатый лук – 4 шт.
Помидор – 1 шт.
Лавровый лист – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика
Измельченная зелень петрушки и укропа – 3 ст. л.
Соус «Южный» – 3 ст. л.
Жир – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусочками небольшого размера, посолить и поперчить по вкусу и слегка обжарить в жире, после чего выложить в глиняный горшочек.

Лук очистить, измельчить и спассеровать вместе с очищенными от кожицы и нарезанными тонкими ломтиками солеными огурцами. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

К мясу добавить лук, огурцы, грибы, лавровый лист, чеснок и соус, залить мясным бульоном, накрыть крышкой и поставить горшочек в разогретую духовку на 15–20 минут. Подавать на стол, украсив ломтиками помидора.

Мясо с баклажанами по-египетски

Ингредиенты

Баклажаны – 500 г Свиной фарш – 300 г Помидоры – 100 г
Сыр – 100 г
Чеснок – 1 зубчик Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Помидоры помыть и нарезать тонкими кружочками, чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку, сыр натереть на крупной терке. Баклажаны помыть, разрезать вдоль пополам, аккуратно вынуть мякоть, измельчить ее и соединить с чесноком и фаршем. Полученную смесь посолить и поперчить по вкусу, начинить ею половинки баклажанов, сверху поместить помидоры, посыпать сыром и прогревать в духовке в течение 30 минут. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

Мясо «Пикантное»

Ингредиенты

Свинина – 2 кг
Чернослив – 400 г
Красное вино – 1/2 стакана
Растительное масло – 5 ст. л.

Столовый уксус – 4 ст. л.
Измельченная зелень базилика – 3 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Корица
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Чернослив промыть, залить водой, поставить на медленный огонь и варить до тех пор, пока он не станет мягким. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, отбить с помощью деревянного молоточка, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в растительном масле и выложить в горшочек.

Мясо залить 4 стаканами кипятка, добавить уксус, вино и базилик, еще раз посолить и поперчить, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. За 10 минут до готовности мяса положить в горшочек чернослив, сахар и корицу.

Свиные эскалопы с миндалем

Ингредиенты

Свиное филе (почечная часть корейки) – 800 г
Яйцо – 1 шт.
Очищенный миндаль – 80—100 г
Топленое масло – 50 г
Майонез – 3 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Йогурт – 2 ст. л.
Томаты – 2 шт.
Маринованные огурцы – 1–2 шт.
Зеленая паприка – 1/2 шт.
Мелкорубленая зелень укропа – 1 ст. л.
Зелень водяного кресса для украшения
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Миндаль мелко нарезать. Сырое яйцо взбить. Свиное филе освободить от пленок и сухожилий, вымыть и обсушить.

Подготовленную мякоть нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см, посолить, приправить черным молотым перцем, обмакнуть эскалопы во взбитое яйцо, затем обвалять в измельченных ядрах миндаля.

В сковороде разогреть топленое масло и обжарить в нем подготовленные эскалопы с обеих сторон. Время жарки для каждой стороны – 5–7 минут.

Готовые эскалопы выложить на подогретое блюдо и оставить

в теплом месте на краю плиты.

Спелые томаты опустить на 1–2 минуты в кипящую подсоленную воду, после чего снять кожицу, удалить плодоножку, а мякоть нарезать кубиками. С маринованных огурцов срезать плодоножку с частью мякоти, подготовленные овощи измельчить. Сладкую зеленую паприку очистить, вымыть, измельчить с помощью терки.

В отдельной посуде смешать измельченные томаты, огурцы, паприку и укроп, залить смесью майонеза, сметаны и йогурта и тщательно вымешать.

Свиные эскалопы подать на стол с приготовленным соусом из овощей, украсив блюдо тщательно промытыми листьями водяного кресса. Кроме соуса, к эскалопам можно подать горячие тосты, картофельное пюре, картофель фри или картофельные крокеты.

Мясо, запеченное с цветной капустой

Ингредиенты

Свинина – 11/2 кг
Цветная капуста – 600 г
Яблоки – 300 г
Сметана – 150 г
Растительное масло – 5 ст. л.
Мясной бульон
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

У яблок удалить сердцевину, а мякоть нарезать тонкими ломтиками. Цветную капусту промыть и разделить на соцветия.

Мясо промыть, нарезать небольшими тонкими кусочками, обжарить в растительном масле, посолить и поперчить по вкусу и выложить в глиняный горшочек.

Яблоки и цветную капусту смешать с мясом, добавить мясной бульон, накрыть крышкой и поставить в разогретую до 90 °С духовку. Тушить в течение 1 часа.

Перед подачей на стол мясо полить сметаной.

Шашлык из свинины

Ингредиенты

Свиное филе (задняя или поясничная часть) – 300 г
Свиная или говяжья печень – 250 г

Спелые томаты – 250 г
Банан – 1 шт.
Репчатый лук – 1–2 шт.
Свиной шпик – 125 г
Маринованные огурцы – 1–2 шт.
Растительное масло – 2–3 ст. л.
Приправа для шашлыка по вкусу

Способ приготовления

Свиное филе и печень вымыть, очистить от пленок и сухожилий, обсушить. Свиной шпик промыть холодной водой. Томаты вымыть, с банана снять кожуру, репчатый лук очистить и вымыть, у маринованных огурцов удалить плодоножки.

Все подготовленные продукты нарезать ломтиками около 3 см толщиной и нанизать на шампуры для гриля. Последовательность нанизывания ингредиентов может быть произвольной. После продукты смазать сверху растительным маслом с помощью перышка.

Решетку для гриля накрыть пищевой фольгой, положить сверху подготовленные шампуры и поставить шашлык в разогретый гриль (225–250 °C). В процессе жарки нужно переворачивать шашлык, периодически смазывая маслом и поливая выделившимся в процессе жарки соком. В духовке обычной газовой плиты каждую сторону шашлыка нужно жарить от 4 до 5 минут. Когда шашлык будет готов, нужно еще раз смазать ингредиенты растительным маслом, затем посыпать приправой.

Готовый шашлык подать на стол на шампурах, уложенных на подогретое металлическое блюдо. Отдельно в салатнице подать гарнир: салат из свежих овощей или рассыпчатый рис.

Примечание: чтобы шашлык получился более сочным и нежным, мясо и сало перед жаркой рекомендуется замариновать одним из следующих способов. Можно сбрызнуть мясо лимонным соком и оставить на 25–30 минут, можно залить свежим томатным соком на 30–40 минут либо белым столовым вином, приправленным лавровым листом, гвоздикой и горошинами черного перца.

С той же целью печень рекомендуется вымочить в молоке, наполовину разбавленном водой. Время вымачивания – около получаса.

При этом нужно помнить, что время жарки предварительно замаринованного шашлыка несколько сокращается. Это зависит от возраста забитого животного и филейной части туши, из которой будет приготовлен шашлык.

Свинина, запеченная с фасолью

Ингредиенты

Свинина – 500 г
Стручковая фасоль – 500 г
Белые грибы – 250 г
Помидоры – 4 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Мука – 1 ч. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Тертый сыр – 1/2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Помидоры помыть и нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Стручки фасоли разломить пополам.

Мясо промыть, нарезать кусочками, жарить в растительном масле вместе с помидорами и луком до полуготовности и выложить в горшочек.

К мясу добавить фасоль, залить небольшим количеством воды, посолить, поперчить и тушить на медленном огне.

Грибы нарезать, поместить в отдельную посуду и тушить до тех пор, пока они не станут мягкими, после чего добавить яйцо, сметану, томатную пасту и муку и довести до готовности.

Грибы выложить в горшочек, посыпать тертым сыром и довести блюдо до готовности в духовке при среднем огне.

Мясо, запеченное с омлетом

Ингредиенты

Говядина – 11/2 кг
Репчатый лук – 400 г
Растительное масло – 100 г
Яйца – 8 шт.
Молоко – 11/2 стакана
Мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле вместе с луком.

Яйца взбить в отдельной посуде вместе с молоком, посолить и, постепенно вводя муку, тщательно размешать до исчезновения комочков.

Мясо выложить в глиняные горшочки, залить молочно-яичной смесью и запекать в течение 20 минут в предварительно разогретой духовке.

Мясо с баклажанами

Ингредиенты

Говядина – 400 г
Свинина – 400 г
Молоко – 350 мл
Растительное масло – 200 г
Яйца – 6 шт.
Баклажаны – 3 шт.
Помидоры – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Мука
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить, помидоры нарезать тонкими ломтиками, соединить с луком и потушить в 1 ст. л. растительного масла, после чего поперчить и смешать с измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны поместить в разогретую духовку, прогревать в течение нескольких минут, вынуть, снять кожицу, мякоть нарезать полосками и посолить. Подготовленные баклажаны запанировать в муке, обмакнуть в 1 яйцо и обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, измельчить и выложить вместе с баклажанами в специальную форму для запекания. Оставшиеся яйца взбить в отдельной посуде до получения пышной пены, смешать с молоком. Полученной смесью залить баклажаны и мясо.

Блюдо поставить в умеренно разогретую духовку и запекать в течение 1 часа.

Мясо с вином

Ингредиенты

Говядина – 11/2 кг

Мясной бульон – 200 мл
Сметана – 200 г
Репчатый лук – 4 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Белое сухое вино – 11/2 стакана
Сливочное масло – 4 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Зелень промыть и измельчить. Репчатый лук очистить, нарезать колечками и обжарить в небольшом количестве сливочного масла.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в оставшемся сливочном масле, выложить в горшочек, залить бульоном, добавить лавровый лист и лук, посолить и поперчить по вкусу.

Горшочек поставить в разогретую духовку на 30 минут. За 5 минут до окончания приготовления добавить в горшочек вино.

Перед подачей на стол блюдо украсить зеленью и полить сметаной.

Говядина с грибами и помидорами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг
Свежие грибы – 150 г
Жир – 100 г
Картофель – 6 шт.
Помидоры – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сметана – 1/2 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Мясной бульон
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Зелень промыть и измельчить. Овощи очистить и нарезать. Грибы нашинковать. Грибы и картофель обжарить в 2 ст. л. сливочного масла. Корень петрушки, морковь, лук и помидоры

спассеровать в отдельной посуде.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, запанировать в муке и обжарить в разогретом жире, после чего переложить в глиняный горшочек, залить бульоном, смешать с подготовленными овощами, грибами и сметаной.

Горшочек накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 30 минут.

Перед подачей на стол блюдо посыпать зеленью и измельченным чесноком.

Говядина, запеченная с сельдереем и баклажанами

Ингредиенты

Говядина – 1 кг
Шпик – 120 г
Картофель – 6 шт.
Корни сельдерея – 4 шт.
Морковь – 3 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Баклажаны – 2 шт.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, залить подсоленной водой и варить до готовности, после чего приготовить пюре. Морковь, лук и корни сельдерея очистить и пропустить через мясорубку. Баклажаны обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать кубиками.

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, смешать с морковью, корнями сельдерея и луком, выложить в предварительно смазанный маслом горшочек вместе с картофельным пюре, баклажанами и нарезанным шпиком и посыпать панировочными сухарями.

Горшочек накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 40 минут.

Говядина по-купечески

Ингредиенты

Говядина – 11/2 кг
Лавровый лист – 3 шт.

Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Сметана – 2 стакана
Столовая горчица – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Имбирь
Майоран
Черный перец горошком Соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Мясо промыть, нарезать кусочками и выложить вместе с луком на дно горшочка, после чего добавить соль, лавровый лист и перец горошком, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 3 часа. На сухой сковороде обжарить муку, добавить сметану, горчицу, майоран, имбирь и предварительно измельченный чеснок. Полученным соусом полить мясо в горшочке, посолить и прогревать еще 30 минут.

Говядина с шампиньонами

Ингредиенты

Говядина (тонкий или толстым край) – 1/2 кг
Свиной шпик – 100 г
Белое сухое вино – 750 мл
Лук-севок – 250 г
Мелкий молодой картофель – 1/2 кг
Топленое масло – 1–2 ст. л.
Шампиньоны – 250 г
Коньяк – 100 мл
Сахарный песок – 1 ст. л.
Бульонный кубик – 1 шт.
Петрушка (зелень) – 1 пучок
Соль, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину очистить от сухожилий и пленок, вымыть холодной водой, обсушить и нарезать кубиками средней величины. Шпик промыть, нарезать тонкими ломтиками, выложить в глубокую сковороду и вытопить сало. В кипящее сало опустить кубики говядины, посолить, добавить молотый черный перец и другие специи (молотые гвоздику, корицу, майоран или сухие прованские травы), перемешать и обжарить со всех сторон до румяной корочки.

Затем добавить в посуду 250 мл белого сухого вина, накрыть

сковороду крышкой и тушить мясо на слабом огне в течение 50–60 минут.

Лук-севок и мелкий молодой картофель очистить, вымыть и обжарить на топленом масле отдельно от мяса. Шампиньоны вымыть, обсушить, разрезать на четвертинки и добавить в посуду с луком и картофелем. После того как овощи и грибы подрумянятся, соединить их с мясом, добавить сахар, коньяк и поджечь. Когда коньяк прогорит, влить в посуду оставшееся вино, добавить раскрошенный бульонный кубик, при необходимости – перец и соль и тушить все вместе еще 25–35 минут. Вместо бульонного кубика можно добавить в сковороду от 100 до 200 мл сметаны. В этом случае количество вина нужно соответственно уменьшить на 100–200 мл.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать и посыпать блюдо перед подачей на стол.

Примечание: говядину с шампиньонами можно приготовить в порционных сковородах. В этом случае овощную и мясную части блюда соединяют не в общей посуде, а в порционных сковородах и все дальнейшие операции проводят в расчете именно на эту посуду.

Мясо по-римски

Ингредиенты

Говядина – 500 г
Грибы – 400 г
Морковь – 250 г
Корень сельдерея – 150 г
Шпик – 125 г
Лук-порей – 3 стебля
Кабачки – 2 шт.
Картофельное пюре – 2 стакана
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Жир
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистить и нарезать кубиками. Грибы очистить и нашинковать. Морковь, лук-порей и сельдерей очистить и пропустить вместе с промытым мясом через мясорубку.

Глиняный горшочек смазать жиром, выложить слоями картофельное пюре, мясо, овощи, кабачки, нарезанный шпик и грибы, посыпать панировочными сухарями, посолить и поперчить по вкусу. Горшочек поставить в разогретую духовку и запекать до

готовности.

Зразы из говяжьей печени

Ингредиенты

Тонкие широкие ломтики говяжьей печени – 4 шт.
Чернослив без косточек – 4 шт.
Свежие яблоки – 2 шт.
Свежий свиной шпик – 50 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Яблочное вино – 300 мл
Яблочный уксус или яблочная водка, соль, перец, майоран по вкусу **Способ приготовления**

Чернослив замочить в холодной воде на 8—12 часов, затем, когда он размокнет, мелко нарезать. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мякоть натереть на мелкой терке. Свиной шпик промыть холодной водой, нарезать кубиками и перемешать с нарезанным черносливом и яблочным пюре (немного пюре нужно оставить для приготовления соуса). Ломтики говяжьей печени вымыть холодной водой, обсушить. На них положить приготовленную начинку из яблочного пюре, чернослива и свиного шпика, завернуть рулетом и либо закрепить края деревянными шпильками, либо зашить.

В глубокой сковороде разогреть смесь из сливочного и растительного масел и обжарить в ней зразы со всех сторон. Затем влить в посуду 250 мл яблочного вина и тушить до готовности в течение 8—12 минут. Готовые зразы выложить на подогретое блюдо, освободить от ниток или шпилек и оставить в теплом месте на краю плиты.

В жидкость, оставшуюся после тушения, добавить отложенное яблочное пюре, 50 мл яблочного вина (можно яблочного уксуса или яблочной водки), приправить соус специями, посолить по вкусу и довести до кипения. Готовые зразы подавать на стол в соусе.

Примечание: в качестве гарнира к этому блюду больше всего подходит картофельное пюре, салат из зелени или из цикория и яблок.

Деревенские биточки

Ингредиенты

Говядина – 600 г
Почечное сало – 200 г
Сметана – 100 г
Топленое масло – 4 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Тмин
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть и измельчить вместе с салом, посолить и поперчить по вкусу, добавить 2 ст. л. топленого масла и тмин и сформовать биточки. Обжарить их в оставшемся масле до образования румяной корочки.

В сковороду, в которой жарились биточки, влить сметану и довести ее до кипения. Полученным соусом полить биточки перед подачей на стол. Блюдо украсить измельченной зеленью петрушки.

Жаркое по-аргентински

Ингредиенты

Говядина – 750 г
Шпик – 125 г
Репчатый лук – 5 шт.
Сладкий перец – 4 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Сахар-рафинад – 2 кусочка
Цедра 1/2 лимона
Растительное масло – 1/2 стакана
Молотый красный перец – 1 ст. л.
Тимьян
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, измельчить вместе со шпиком и обжарить в растительном масле. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и обжарить на сухой сковороде, после чего выложить в глиняный горшочек вместе с луком, чесноком и шпиком.

Мясо залить горячей водой, посолить и поперчить, добавить тимьян и поставить в разогретую духовку.

Сладкий перец очистить от семян и нарезать кольцами. Лимонную цедру натереть на мелкой терке. Перечисленные ингредиенты положить в горшочек вместе с рафинадом за несколько минут до окончания приготовления блюда.

Говядина, тушенная с белокочанной капустой

Ингредиенты

Говядина – 700 г
Белокочанная капуста – 400 г
Мясной бульон – 500 мл
Масло топленое – 50 г
Репчатый лук – 3 шт.
Помидор – 1 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Репчатый лук очистить и спассеровать в топленом масле. Помидор обдать кипятком, очистить от кожицы, мякоть измельчить и обжарить на сковороде.

Мясо промыть, нарезать, посолить и поперчить по вкусу, немного обжарить и переложить в глиняный горшочек. Сверху выложить капусту, помидор и лук, залить бульоном, добавить лавровый лист и поставить в умеренно разогретую духовку на 1 час.

Готовое блюдо украсить перед подачей на стол зеленью петрушки и укропа.

Мясо по-татарски

Ингредиенты

Сырой бифштекс – 4 порции (500–750 г) Репчатый лук – 2 шт.

Салатная заправка из растительного масла и винного уксуса – 1 ст. л. Сладкий красный перец – 1 шт. Сладкий зеленый перец – 1 шт. Готовая горчица – 1–2 ч. л.

Филе анчоусов – 100–150 г
Яичные желтки – 4 шт.
Каперсы
Зелень петрушки

Винный уксус
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, одну луковицу нарезать кольцами, другую тщательно измельчить. Красный сладкий перец очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый сладкий перец очистить, вымыть и измельчить с помощью терки или размять. Бифштекс разделить на порции. Подготовленные овощи (кроме лука и перца, нарезанных кольцами) смешать с салатной заправкой, горчицей и винным уксусом, добавить к смеси мясо и тщательно перемешать.

Через несколько минут, когда мясо пропитается уксусом и овощными соками, разделить блюдо на четыре порции, сделав в смеси овощей углубления. Поверх каждого куска бифштекса положить филе анчоусов, а в углубления – сырой яичный желток. Готовое блюдо приправить каперсами, посолить, поперчить и украсить тщательно промытыми листьями петрушки, кольцами красного перца и репчатого лука.

Голубцы

Ингредиенты

Говядина – 500 г
Белокочанная капуста – 700 г
Жир – 50 г
Репчатый лук – 3 шт.
Отварной рис – 2/3 стакана
Томатный соус – 1 стакан
Сливочное масло – 2 ч. л.
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

У капусты удалить кочерыжку, листья залить водой и варить до готовности. Мясо промыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить, измельчить и обжаривать в масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет, а затем соединить с рисом и фаршем.

Полученную смесь посолить и поперчить, завернуть в капустные листья. Подготовленные голубцы положить в смазанную жиром форму и запекать в духовке до появления румяной корочки, после чего полить томатным соусом, убавить огонь и довести до готовности.

Перед тем как подать голубцы на стол, следует украсить их

веточками петрушки.

Говяжье филе запеченное

Ингредиенты

Филе говядины (вырезка) – 1 кг
Растительное масло – 3–4 ст. л.
Коньяк – 2–3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

С говяжьего филе снять пленку, мясо вымыть и обсушить. Затем смазать поверхность растительным маслом, смешанным с коньяком, дать мясу полежать в течение получаса, после чего еще раз смазать масляно-коньячной смесью, выложить на смазанную маслом решетку и жарить в предварительно разогретой духовке (225–250 °С) до готовности. Перед началом жарки под решетку нужно поставить наполненную водой емкость, чтобы мясо в процессе жарки не сохло. Во время приготовления филе нужно несколько раз переворачивать, чтобы румяная корочка образовывалась со всех сторон. За четверть часа до готовности филе следует в последний раз обмазать масляно-коньячной смесью, а за 5–7 минут до готовности посолить.

После жарки нужно оставить мясо на 10 минут в духовке с открытой дверцей, чтобы мясной сок мог «осесть». После окончания процесса филе выложить на подогретое блюдо, нарезать ломтиками, гарнировать свежими овощами и подать на стол в горячем виде. Кроме овощей, с данным блюдом хорошо сочетаются отварной или жареный картофель, картофель фри и сложные составные гарниры.

Слоеный пирог с мясом, морковью и зеленью

Ингредиенты

Мясной фарш из свинины и говядины в соотношении 1: 1 – 600 г
Свежая морковь – 250 г
Черствая булочка – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Свежий свиной шпик – 250 г
Яйца – 2 шт.
Маринованный сладкий перец – 1–2 шт.
Крепкий мясной бульон – 125 мл

Пшеничная мука – 1–2 ст. л.
Тимьян – 1–2 ч. л.
Майоран – 1–2 ч. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Маргарин – 1 ст. л.
Консервированный зеленый горошек
Кудрявая петрушка для украшения
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и варить в большом количестве подсоленной воды в течение 8—10 минут. Затем откинуть на дуршлаг или сито и дать воде стечь. Готовую морковь нарезать мелкими кубиками.

Черствую булочку очистить от корки, нарезать толстыми ломтями, размочить в холодной воде, после чего отжать и раскрошить. Лук очистить и мелко нарезать. Свиной шпик промыть холодной водой и нарезать мелкими кубиками.

Мясной фарш перемешать с раскрошенной булочкой, нарезанным луком, шпиком и сырыми яйцами. Затем посолить, приправить 1 ч. л. сухого майорана, 1 ч. л. сухого тимьяна, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Маринованный перец вынуть из банки, отрезать примерно половину стручка, размять его вилкой и добавить в готовый фарш.

Зелень петрушки вымыть холодной водой и мелко нарубить.

Затем смазать форму для кекса растопленным маргарином, уложить на дно половину мясного фарша и разровнять ложкой. Поверх слоя фарша положить слой нарезанной моркови, затем слой зелени петрушки, после чего выложить остальной фарш и разровнять поверхность мокрой ложкой.

На ровной поверхности сформованного пирога сделать несколько углублений, в которые положить нарезанный кольцами или кусочками оставшийся маринованный перец.

Форму с подготовленным изделием поставить в разогретую духовку (200–225 °С) на решетку и жарить в течение 55–60 минут. Когда пирог будет готов, вынуть форму из духовки, слить лишний сок, после чего выложить пирог на подогретое блюдо и отставить на край плиты.

В небольшой посуде вскипятить мясной бульон, добавить в него муку, специи и довести до кипения. Готовый пирог подать на стол, украсив консервированным зеленым горошком и целыми листиками кудрявой петрушки.

Отдельно в металлическом соуснике подать приготовленный горячий соус.

Говядина с зеленым горошком и картофелем

Ингредиенты

Говядина – 700 г Картофель – 400 г Бульон – 150 мл Морковь – 80 г Жир – 30 г Репчатый лук – 1 шт.

Консервированный зеленый горошек – 2 банки Зелень петрушки Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и нарезать. Лук очистить, измельчить и обжарить.

Мясо нарезать кусочками, обжарить в жире, положить в горшочек вместе с картофелем, луком, морковью, зеленым горошком и измельченной зеленью петрушки, посолить и залить бульоном. Горшочек поставить в духовку, накрыть крышкой и прогревать в течение 50 минут.

Говядина по-польски

Ингредиенты

Говядина – 700 г
Картофель – 11/2 кг
Репчатый лук – 2 шт.
Бульон – 2 стакана
Сметана – 1 стакан
Красное сухое вино – 1/2 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать ломтиками и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Лук измельчить и спассеровать.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в оставшемся масле.

Мясо, лук и картофель положить в глиняные горшочки, залить предварительно разогретым бульоном, посолить и поперчить, поставить на 20 минут в духовку. По прошествии указанного времени в горшочки влить вино и довести блюдо до готовности на среднем огне.

Перед подачей на стол мясо полить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа.

Говядина с сыром и яйцами

Ингредиенты

Говядина – 11/2 кг Сметана – 300 г
Сыр – 120 г
Красное сухое вино – 120 мл
Репчатый лук – 6 шт.
Яйца – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Жир – 4 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, залить вином и поставить в холодильник на 2 часа. Сыр натереть на крупной терке.

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Морковь и лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом жире.

Дно глиняных горшочков смазать сливочным маслом, выложить мясо, лук, морковь и яйца, накрыть крышкой и поставить на 10 минут в разогретую духовку.

Блюдо полить сметаной, посыпать сыром и снова поставить в духовку на 30 минут.

Фаршированный лук

Ингредиенты

Говяжий фарш – 200 г
Бекон – 200 г
Репчатый лук – 20 шт.
Яйца – 2 шт.
Сметана – 1 стакан
Сливочное масло – 3 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Мясной бульон
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и опустить на несколько минут в кипяток, после чего остудить и аккуратно вынуть середину.

Мякоть обжарить в сливочном масле, соединить с фаршем, добавить яйца, сметану, панировочные сухари, посолить и поперчить по вкусу. Полученной смесью наполнить луковицы, сверху поместить бекон, нарезанный тонкими ломтиками,

закрепить с помощью ниток, переложить в специальную форму для запекания и залить бульоном.

Блюдо запекать в течение 30 минут в умеренно разогретой духовке.

Говяжья вырезка фаршированная

Ингредиенты

Говяжья вырезка – 1 кг
Маргарин – 1 ст. л.
Свиная прослойка (грудинка) – 125 г
Репчатый лук – 2 шт.
Тушеные шампиньоны – 100 г
Слоеное тесто – 300 г
Яичный желток – 1 шт.
Молоко – 2 ч. л.
Готовый сливочный соус
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

С говяжьей вырезки снять пленку, мясо вымыть и обсушить. В глубокой сковороде растопить маргарин и быстро обжарить мясо со всех сторон, приправив его перцем и солью. Затем выложить вырезку на блюдо и дать ей остыть.

Свиную прослойку вымыть, репчатый лук очистить. Прослойку нарезать кубиками, выложить на ту же сковороду, в которой жарилась вырезка, и вытопить из нее немного сала на слабом огне. Когда из прослойки вытопится достаточно жира, опустить в сковороду вымытый и нарезанный кубиками репчатый лук и обжарить его до прозрачности.

Как только лук будет готов, добавить к нему мелко нарезанные тушеные шампиньоны, смесь посолить, поперчить, прогревать в течение 1–2 минут, после чего снять с плиты и остудить.

Слоеное тесто раскатать в пласт шириной, примерно в 2 раза превышающей ширину обжаренной вырезки. Немного теста оставить для украшения блюда. Затем разделить массу из лука и грибов на 2 равные части.

На раскатанное тесто положить половину луково-грибной массы, затем обжаренную вырезку, после чего еще слой начинки. Все перечисленное завернуть в тесто и уложить на холодный противень, предварительно смоченный водой, так, чтобы гладкая сторона теста оказалась сверху.

Верх и края фаршированной вырезки украсить фигурно

вырезанными кусочками теста, проделать сверху несколько отверстий для выхода пара и смазать поверхность смесью молока и яичного желтка.

Противень с подготовленной вырезкой поставить в разогретую духовку (200–225 ˚С) и запекать в течение 40–50 минут. Готовое блюдо подать на стол со сливочным соусом в качестве горячей закуски.

Говядина со сметаной и сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 800 г
Сметана – 200 г
Шпик – 150 г
Мясной бульон – 11/2 л
Картофель – 7 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать тонкими полосками, отбить и обжарить в сливочном масле, после чего переложить в глиняный горшочек.

Шпик измельчить и добавить к мясу. Коренья, морковь и лук очистить, натереть на крупной терке, добавить к мясу и шпику, посолить и поперчить по вкусу, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить на 20 минут в духовку.

Картофель очистить, нарезать крупными кусками и добавить к мясу. Горшочек держать в духовке еще 30 минут. За 5 минут до окончания приготовления полить картофель сметаной.

Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью петрушки.

Говядина с репой

Ингредиенты

Говядина – 2 кг
Шпик – 150 г
Сливочное масло – 60 г

Картофель – 6 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Корни сельдерея – 2 шт.
Репа – 1 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Репу, картофель, морковь, коренья и лук очистить и нарезать. Мясо промыть, отбить специальным молоточком, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу и нашпиговать.

Дно глиняного горшочка смазать сливочным маслом, выложить мясо и овощи, налить небольшое количество воды и поставить в разогретую духовку на 2 часа.

Фрикадельки по-баварски

Ингредиенты

Говяжий фарш – 600 г Картофель – 500 г
Молоко – 120 г
Бульон – 100 мл
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Булка – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Растительное масло – 6 ст. л.
Измельченная зелень петрушки – 3 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л. Уксус – 2 ст. л. Горчица – 2 ч. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, очистить, остудить, нарезать тонкими ломтиками.

Огурец измельчить вместе с 1 луковицей, соединить с картофелем.

Бульон подогреть, добавить уксус, 4 ст. л. растительного масла и горчицу, залить полученной смесью овощной салат и оставить на 30 минут в прохладном месте.

Оставшийся репчатый лук измельчить и спассеровать в сливочном масле. Булку залить молоком, размочить, отжать, добавить вместе с яйцами и зеленью в фарш, посолить и поперчить по вкусу.

Из фарша сформовать фрикадельки, обжарить в масле и подать на стол, выложив вместе с салатом в порционные тарелки.

Говядина, запеченная с огурцами и хреном

Ингредиенты

Говядина – 11/2 кг
Хрен – 200 г
Маринованные огурцы – 3 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, залить водой и потушить. Огурцы нарезать небольшими кусочками. Хрен очистить, натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле, добавить огурцы, посолить и поперчить по вкусу, влить бульон, образовавшийся при тушении мяса, и довести до кипения. Мясо остудить, нарезать, выложить в глиняные горшочки, добавить хрен и огурцы, накрыть крышкой и поставить на 15 минут в умеренно разогретую духовку.

Мясо со свеклой в сметанном соусе

Ингредиенты

Говядина – 2 кг
Сметана – 250 г
Сливочное масло – 80 г
Репчатый лук – 2 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Свекла – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Мясной бульон – 3 стакана
Столовый уксус – 2 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Черный перец горошком
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свеклу очистить и нарезать небольшими кусочками. Морковь и лук очистить и натереть на крупной терке. Мясо промыть, нарезать, отбить специальным молоточком, посолить и поперчить по вкусу и оставить на 30 минут. Сливочное масло растопить и влить в глиняный горшочек, после чего выложить мясо и овощи, добавить лавровый лист и перец горошком.

Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку, поместить в отдельную посуду, соединить со сметаной, бульоном,

уксусом и сахаром и довести до кипения.

Полученный соус влить в горшочек, накрыть его крышкой и поставить в разогретую духовку на 1 час. Тушить на медленном огне.

Говядина с можжевельником и кориандром

Ингредиенты

Говядина – 2 кг
Шпик – 150 г
3%-ный уксус – 70 мл
Ягоды можжевельника – 70 г
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Семена кориандра – 7 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

В отдельной посуде смешать ягоды можжевельника, семена кориандра и черный молотый перец, влить уксус и положить предварительно нарезанное мясо.

Мариновать 3 суток.

Лук и морковь очистить, натереть на крупной терке и спассеровать на сковороде. Коренья очистить и измельчить. Маринованное мясо выложить в глиняные горшочки, добавить овощи и коренья, посолить, залить водой, накрыть крышкой и тушить в разогретой духовке до готовности.

Говядина по-американски

Ингредиенты

Говядина – 250 г
Картофель – 250 г
Сладкий перец – 3 шт.
Лимон – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Жир
Сахар
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать

кубиками. У перца удалить семена и сердцевину, мякоть нарезать тонкой соломкой. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в жире с томатной пастой, перцем и картофелем.

Из лимона выжать сок и добавить его вместе с перцем, солью и сахаром в блюдо за несколько минут до готовности.

Говядина с тыквой и цветной капустой

Ингредиенты

Говядина – 1 кг

Цветная капуста – 300 г

Тыква – 300 г Рис – 180 г

Топленое масло – 100 г

Сало – 20 г

Лимонный сок – 10 мл Помидоры – 4 шт. Сладкий перец – 3 шт. Репчатый лук – 2 шт. Баклажаны – 2 шт. Бульон

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия. У сладкого перца удалить семена, а мякоть нарезать тонкими кольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками. Баклажаны нарезать кружками, посолить, полить лимонным соком, мариновать в течение 10 минут, а затем обжарить на сковороде. Тыкву очистить от семян и кожуры, мякоть нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле. Лук очистить и измельчить. Рис залить подсоленной водой и варить до полуготовности.

Мясо промыть, нарезать, обжарить на сале.

Мясо, рис и овощи выложить слоями в глиняные горшочки, залить предварительно разогретым бульоном, посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 30 минут. Тушить при средней температуре.

Баранина с черносливом

Ингредиенты

Баранина – 900 г

Картофель – 800 г

Мясной бульон – 500 мл

Топленое масло – 80 г

Чернослив – 80 г
Соус «Южный» – 40 г
Репчатый лук – 2 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель и лук очистить, нарезать и обжарить по отдельности в половине топленого масла. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в оставшемся масле и выложить в глиняные горшочки вместе с картофелем, луком и черносливом. Баранину залить соусом и бульоном, добавить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретую духовку на 50 минут.

Баранина, запеченная с языком

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Говяжий язык – 600 г
Картофель – 4 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Корень петрушки очистить. Зелень промыть и измельчить.

Язык положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и поперчить по вкусу, добавить петрушку и зелень и варить в течение 2 часов.

Полученный бульон процедить. С языка снять кожицу, мякоть нарезать.

Морковь, картофель и репчатый лук очистить и нарезать.

Лук спассеровать в растительном масле. Мясо промыть, нарезать, переложить в глиняные горшочки, добавить морковь, картофель, лук и язык, залить бульоном и тушить в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Перед подачей на стол блюдо украсить измельченной зеленью.

«Корона» из баранины

Ингредиенты

Баранина (корейка с реберными костями) – 2 кг
Чеснок – 1 головка
Сухой молотый розмарин – 1 ч. л.
Мелкий молодой картофель – 11/2 кг
Сливочное масло – 50 г
Крепкий мясной бульон – 1/2 л
Пшеничная мука – 2–3 ст. л.
Зелень для украшения
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Баранью корейку очистить от пленок, внешнюю сторону ребер выскоблить. Затем мясо вымыть, обсушить и сделать надрезы таким образом, чтобы можно было согнуть его поперек в виде круга. Крайние ребра соединить либо с помощью шпиговальной иглы, либо сшив края нитками. При этом реберные кости должны смотреть вверх, а мясо – вниз, чтобы форма блюда внешне напоминала корону.

Чеснок очистить, вымыть, несколько зубчиков разрезать на половинки и воткнуть между ребрами. Остатки чеснока пропустить через чеснокодавилку, смешать с солью, черным перцем и молотым розмарином. Этой смесью натереть мясо со всех сторон.

В середину «короны» положить смятую пищевую фольгу, чтобы при жарке блюдо не потеряло форму. Концы ребер также обернуть фольгой, чтобы они не обгорали. Затем сбрызнуть жаркое холодной водой, поставить в глубокий противень и поместить в разогретую духовку (225 °С).

Молодой картофель очистить, вымыть и спустя 20 минут от начала жарки мяса положить на противень вокруг «короны». Посолить картофель и полить растопленным сливочным маслом.

Когда картофель немного поджарится, влить на противень бульон и тушить мясо и картофель, периодически поливая им блюдо. Через 1,5 часа мясо и картофель будут готовы.

После жарки «корону» нужно освободить от фольги и переложить на подогретое блюдо. Картофель можно разместить как снаружи, так и внутри короны. Остатки соуса, в котором жарилось мясо, слить в небольшую посуду, добавить немного воды, пшеничную муку, специи и довести соус до кипения.

«Корону» из баранины вместе с картофелем подать на стол на большом блюде, украсив ее свежей пряной зеленью (кудрявая мята, петрушка, свежий базилик и т. д.). На каждую косточку «короны» надеть бумажную папильотку. Соус подать горячим в металлическом соуснике.

Баранина с фасолью

Ингредиенты

Баранина – 2 кг
Помидоры – 5 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Фасоль – 3 стакана
Вода – 2 стакана
Растительное масло – 6 ст. л.
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде. Мясо промыть, нарезать, посолить и поперчить и жарить в растительном масле до полуготовности, после чего переложить в глиняный горшочек. К мясу добавить фасоль, залить предварительно подогретой водой, накрыть крышкой и прогревать на медленном огне в духовке в течение 1 часа.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами и обжарить.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мякоть нарезать дольками. К мясу и фасоли добавить помидоры и лук, тушить еще 30 минут. Посыпать готовое блюдо измельченной зеленью укропа.

Шашлык из баранины

Ингредиенты

Мякоть с бараньей лопатки – 800 г
Репчатый лук – 5 шт.
Чеснок – 1–3 зубчика
Растительное масло – 300 г
Порошок карри – 1 ч. л.
Молотый имбирь – 1 ч. л.
Лимонный сок – 2 ст. л.

Красная паприка или сладкий болгарский перец – 2 шт. Соленый свиной шпик – 100 г Лавровый лист – 4 шт. Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Мясо срезать с кости, удалить пленки и жир, обмыть холодной водой, обсушить и нарезать кусками толщиной не более 4 см. Репчатый лук очистить, вымыть, одну головку мелко нарезать. 1–2 зубчика чеснока очистить и нарезать кружочками, после чего растереть с солью до получения однородной массы.

В глубокую эмалированную миску налить 3 ст. л.

растительного масла и смешать его с лимонным соком. Затем добавить в посуду мелко нарезанный лук и растертый с солью чеснок, порошок карри и молотый имбирь. Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать с кусочками мяса, посуду накрыть крышкой и оставить шашлык мариноваться на 4 часа. Паприку или сладкий болгарский перец очистить, вымыть, мякоть нарезать кусочками шириной не менее 4 см. Соленое свиное сало нарезать ломтиками точно такой же толщины.

Оставшиеся 4 луковицы нарезать толстыми кольцами и вместе с паприкой и салом нанизать на шампур, отделяя таким образом друг от друга кусочки маринованной баранины.

В глубокой сковороде разогреть 250 мл растительного масла и обжарить в нем шашлык со всех сторон. Время жарки – около 10 минут. В самом конце жарки положить в посуду лавровый лист, оставшийся измельченный чеснок, накрыть сковороду крышкой и отставить на край плиты.

Готовый шашлык из баранины подать на стол на подогретом блюде. В отдельной посуде подать гарнир: отварной рис с соусом карри и изюмом и салат из лука-порея с апельсинами.

Фрикадельки с фасолью

Ингредиенты

Баранина – 500 г
Фасолевое пюре – 500 г
Вареные грибы – 100 г
Белый хлеб – 100 г
Курдючное сало – 50 г
Репчатый лук – 2 шт.
Томатный соус – 4 ст. л.
Тертый сыр – 4 ст. л.
Панировочные сухари
Жир
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Хлеб залить водой, размочить, отжать и пропустить вместе с нарезанной бараниной через мясорубку.

Лук очистить и измельчить. Грибы нарубить. Сало нарезать мелкими кусочками.

Фарш посолить, поперчить, соединить с салом и луком, сформовать фрикадельки и выложить их на смазанный жиром противень.

Запекать в духовке в течение 5 минут.

Фасолевое пюре выложить на смазанную жиром сковороду, добавить фрикадельки, томатный соус и грибы, посыпать панировочными сухарями, смешанными с сыром, и снова поставить в духовку, где довести до готовности.

Перед подачей на стол фрикадельки следует выложить на порционные тарелки и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Баранина в горшочке

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Яйца – 6 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Топленое масло – 4 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый белый перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку и обжарить с 2 ст. л. топленого масла, после чего переложить в горшочек.

Помидор помыть и нарезать ломтиками, лук очистить, измельчить и спассеровать в оставшемся масле.

Помидоры и лук добавить к мясному фаршу, посолить и поперчить, залить взбитыми яйцами и поставить в духовку на 30 минут.

Перед подачей на стол блюдо украсить измельченной зеленью петрушки и укропа.

Баранина с чесноком и яблоками

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Яблоки – 400 г
Чернослив – 200 г
Измельченный укроп – 100 г
Чеснок – 10 зубчиков
Уксус – 4 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Чернослив залить водой и оставить на 30 минут, после чего удалить косточки, а мякоть нарезать.

Чеснок очистить и измельчить. Яблоки нарезать тонкими ломтиками.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, соединить с чесноком и яблоками, посолить и поперчить по вкусу, залить уксусом, добавить сахар и укроп и поставить на 20 минут в прохладное место.

Маринованное мясо разложить по горшочкам, добавить чернослив и запекать в духовке в течение 1 часа.

Баранина со сладким перцем

Ингредиенты

Баранина – 800 г
Стручковая фасоль – 750 г
Сладкий перец – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Сметана – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Жир
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, спассеровать в небольшом количестве жира. Помидоры помыть и нарезать дольками, фасоль очистить, у перца удалить семена, а мякоть нарезать тонкими полосками. Мясо промыть, нарезать, слегка обжарить без добавления жира, переложить в горшочки, залить небольшим количеством воды и тушить в духовке до тех пор, пока оно не станет мягким.

После этого добавить в горшочки фасоль, лук, перец и предварительно пропущенный через чеснокодавилку чеснок, посолить и поперчить по вкусу и поставить на 15 минут в духовку. По прошествии указанного времени добавить помидоры и тушить до готовности. В сметане размешать муку и влить в горшочки за несколько минут до окончания приготовления блюда.

Перед подачей на стол мясо посыпать измельченной зеленью укропа и петрушки.

Баранина со специями

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Картофель – 4 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Высушенные листики мяты – 5 шт.
Нут – 1 стакан
Шафран – 1 ч. л.
Сушеный эстрагон – 1/2 ч. л. Зира Сумах
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусочками, натереть зирой и сумахом и обжарить на сухой сковороде. Картофель очистить и разрезать на 4 части. Лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать. Нут замочить и переложить вместе с мясом, картофелем и луком в глиняные горшочки, после чего добавить шафран, эстрагон, мяту и посолить. В горшочки влить воду и тушить мясо в духовке в течение 1,5 часов.

Примечание: данное блюдо можно подавать с лавашем.

Рулет с овощами

Ингредиенты

Фарш – 500 г
Зеленый горошек – 300 г
Сливочное масло – 50 г
Цветная капуста – 1 кочан
Яйцо – 1 шт.
Молодой кабачок – 1 шт.
Белый черствый хлеб – 1 ломтик
Репчатый лук – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Морковь – 3 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Томатный соус – 1 ч. л.
Розмарин
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец

Способ приготовления

Чеснок, розмарин, петрушку и 1 луковицу измельчить, соединить с фаршем.

Хлеб размочить в воде, отжать и добавить вместе с яйцом к

полученной смеси, посолить и поперчить.

Кабачок, цветную капусту, морковь, очищенный картофель и оставшийся лук измельчить, обжарить в разогретом сливочном масле вместе с томатным соусом.

Мясной фарш раскатать, сверху выложить овощи, аккуратно завернуть в виде рулета и поместить на сковороду, где обжарить с обеих сторон.

Перед подачей на стол рулет нарезать порционными кусками, выложить на тарелки вместе с горошком.

Баранина с тимьяном

Ингредиенты

Баранина – 1 кг
Белая фасоль – 700 г
Шкурки от окорока – 250 г
Чесночная колбаса – 100 г
Гусиный жир – 80 г
Столовое белое вино – 50 мл
Репчатый лук – 3 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Измельченная зелень петрушки – 2 ст. л. Тимьян
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Шкурки с окорока нарезать тонкими полосками, положить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 3 часов. Фасоль замочить на 12 часов в холодной воде, после чего соединить в отдельной посуде со шкурками от окорока и варить до готовности.

Лук и чеснок очистить и измельчить.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить на гусином жире, соединить с луком и чесноком и тушить до готовности.

Затем соединить мясо с фасолью, залить вином, тушить в течение 20 минут.

Колбасу нарезать и обжарить, после чего переложить вместе с мясом, фасолью, луком, чесноком и шкурками в горшочки, посыпать измельченной зеленью, посолить и поперчить по вкусу и прогревать в течение 1 часа в духовке.

Баранина по-казахски

Ингредиенты

Баранина – 600 г

Рис – 500 г

Баранье сало – 200 г Курага – 100 г Растительное масло – 60 г Репчатый лук – 3 шт. Морковь – 3 шт.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, измельчить и обжарить в растительном масле.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в сале на отдельной сковороде, добавить морковь и оставить на медленном огне на некоторое время.

Курагу измельчить и положить в глиняные горшочки вместе с мясом, морковью, луком и рисом, после чего залить холодной водой, накрыть крышкой и прогревать в духовке в течение 30 минут.

Баранина по-узбекски

Ингредиенты

Баранина – 600 г

Морковь – 600 г

Рис – 500 г

Растительное масло – 200 г

Репчатый лук – 3 шт.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рис залить подсоленной водой и оставить на 2 часа. Лук и морковь очистить и измельчить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в раскаленном растительном масле, добавить морковь и лук, влить немного воды и тушить в течение 10 минут.

Мясо, морковь и лук переложить в глиняные горшочки, добавить рис, посолить и поперчить по вкусу, залить горячей водой, накрыть крышкой и поставить в духовку на 40 минут.

Перед подачей на стол горшочки с мясом укутать теплым одеялом и оставить на 30 минут.

Баранина по-грузински

Ингредиенты

Баранина – 1 кг
Баклажаны – 700 г
Курдючное сало – 50 г
Стручковый перец – 10 г
Молотый черный перец – 5 г
Помидоры – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Мясной бульон – 3 стакана
Томатная паста – 4 ст. л.
Зелень кинзы
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны помыть, сделать в каждом глубокие надрезы и начинить их измельченными курдючным салом, стручковым перцем и зеленью кинзы.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, переложить в глиняные горшочки, добавить баклажаны.

В отдельной посуде смешать бульон, измельченный чеснок, молотый черный перец и томатную пасту, поставить на медленный огонь, довести до кипения и прогревать в течение 10 минут, после чего перелить в горшочки.

Мясо и баклажаны посыпать измельченной зеленью кинзы, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку.

За 10 минут до окончания приготовления добавить нарезанные помидоры.

Долма

Ингредиенты

Баранина – 200 г
Свинина – 200 г
Говядина – 200 г
Виноградные листья – 500 г
Мясные кости – 300 г
Репчатый лук – 150 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Чесночный соус
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Кости залить водой и приготовить бульон. Лук очистить и пропустить через мясорубку вместе с мясом. Фарш посолить и поперчить по вкусу. Виноградные листья промыть,

нафаршировать, положить в эмалированную кастрюлю, залить 1 стаканом бульона, добавить масло и сметану.

Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 1 час. Перед подачей на стол долму разложить по порционным тарелкам и полить чесночным соусом.

Баранина по-кавказски

Ингредиенты

Баранина – 2 кг
Ткемали – 300 г
Жир – 70 г
Мята – 50 г
Измельченная зелень кинзы – 10 г
Молотый имбирь – 10 г
Репчатый лук – 5 шт.
Морковь – 4 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Зеленый лук – 1 пучок
Бульон – 1 стакан
Соль и молотый черный и белый перец по вкусу

Способ приготовления

Морковь, лук и чеснок очистить и измельчить. Зелень нарубить. Ткемали нарезать дольками. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в жире, переложить в горшочки, соединить с морковью, луком и чесноком, залить бульоном, добавить ткемали, белый и черный молотый перец, зелень петрушки и укропа, мяту, имбирь, кинзу и соль.

Горшочки накрыть крышками и поставить в разогретую духовку на 40 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленым зеленым луком.

Баранина по-китайски

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Огурцы – 1 кг
Столовый уксус – 4 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Мука – 2 ст. л.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать и обжаривать в разогретом растительном масле в течение 5 минут, после чего переложить в глиняные горшочки, залить горячей водой и тушить 40 минут. Огурцы очистить от кожуры, мякоть нарезать небольшими кусочками, обжарить вместе с мукой в сковороде, в которой готовилось мясо, и добавить вместе с уксусом в горшочки.

Баранина с рисом и гранатовым соком

Ингредиенты

Баранина – 300 г
Рис – 300 г
Курдючное сало – 50 г
Репчатый лук – 2 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Гранатовый сок – 1/2 стакана
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать и обжарить в курдючном сале, после чего переложить в глиняные горшочки и залить гранатовым соком.

Лук очистить, измельчить и добавить в горшочки вместе с рисом. Блюдо посолить и поперчить по вкусу, залить водой, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 40 минут.

Блюдо подать на стол вместе с маринованными огурцами.

Ростбиф с зеленью

Ингредиенты

Ростбиф одним куском – 11/2 кг
Чеснок – 1–2 зубчика
Говяжий костный мозг – 30 г
Панировочные сухари – 4–5 ст. л.
Измельченная пряная зелень тимьяна, шалфея, розмарина и майорана – 4 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Ростбиф очистить от пленок, промыть холодной водой, обсушить, дать полежать в теплом месте, после чего натереть поверхность солью и черным молотым перцем. Чеснок очистить и измельчить с помощью чеснокодавилки.

Говяжий костный мозг размять вилкой и смешать с измельченным чесноком так, чтобы получилась однородная кашица.

Пряную зелень розмарина, тимьяна, шалфея и майорана тщательно измельчить, перемешать с пюре из костного мозга и чеснока, после чего обмазать этой смесью ростбиф со всех сторон, поместить мясо в глубокую посуду, накрыть крышкой и поставить на холод на 8—12 часов.

После обсыпать мясо панировочными сухарями, переложить на противень, поставить в нагретую духовку (250 °С) и запекать в течение 35–45 минут. Готовый ростбиф достать из духовки, переложить на подогретое металлическое блюдо и нарезать порционными кусками.

Готовое блюдо подать на стол с гарниром из жареного картофеля и свежей зелени (или отварной фасоли и зеленого салата).

Люля-кебаб

Ингредиенты

Баранина – 500 г Курдючное сало – 50 г Репчатый лук – 1 шт. Лимонный сок

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с салом. Лук очистить, измельчить, добавить в фарш, посолить и поперчить, влить небольшое количество лимонного сока и поставить в холодильник на 2 часа. Из фарша сформовать шарики, надеть их на деревянные шпажки, обжарить со всех сторон на решетке над углями.

Баранина с рисом и шафраном

Ингредиенты

Баранина – 400 г
Рис – 300 г
Чернослив – 50 г
Бульон – 2 стакана
Репчатый лук – 3 шт.
Топленое масло – 2 ст. л.
Шафран
Корица

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и измельчить. Чернослив тщательно промыть и удалить косточки. Рис залить водой и варить в отдельной посуде до полуготовности. Мясо промыть, нарезать, обжарить на топленом масле, переложить в горшочки, соединить с рисом, черносливом, луком, шафраном и корицей, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном, накрыть крышками и прогревать в разогретой духовке в течение 30 минут.

Плов из баранины с алычой

Ингредиенты

Баранина – 400 г
Рис – 300 г
Алыча – 100 г
Зерна граната – 100 г
Изюм – 50 г
Сливочное масло – 50 г
Репчатый лук – 5 шт.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить.

У алычи удалить косточки. Мясо промыть, нарезать, обжарить в сливочном масле, переложить в горшочки, соединить с алычой, луком, изюмом, зернами граната и рисом, залить кипятком, посолить и поставить на 40 минут в разогретую духовку.

Перед подачей на стол блюдо украсить предварительно измельченной зеленью укропа.

Манты

Ингредиенты

Баранина – 500 г
Пшеничная мука – 300 г
Репчатый лук – 200 г
Курдючное сало – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Вода – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Из муки, яйца, воды и соли замесить тесто, растянуть его в виде жгута, нарезать небольшими кусочками и раскатать тонкие лепешки. Баранину, очищенный лук и сало пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, положить на лепешки из теста и аккуратно защипнуть края.

Для приготовления блюда следует использовать специальную форму.

Баранина, запеченная с горохом

Ингредиенты

Баранина – 11/2 кг
Растительное масло – 100 г
Репчатый лук – 4 шт.
Горох – 3 стакана
Соль по вкусу

Способ приготовления

Горох залить холодной водой и оставить на 12 часов, после чего варить до полуготовности. Лук очистить и измельчить.

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле вместе с репчатым луком и переложить в горшочки. К мясу добавить горох, залить водой, посолить и прогревать в духовке в течение 40 минут.

Баранина с томатной пастой

Ингредиенты

Баранина – 2 кг
Растительное масло – 100 г
Репчатый лук – 4 шт.
Морковь – 3 шт.
Лавровый лист – 3 шт.
Репа – 2 шт.
Черный перец горошком – 8 шт.

Томатная паста – 8 ст. л. Мука – 2 ст. л. Зелень петрушки и укропа Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать, обжарить в 50 г растительного масла, за 5 минут до окончания приготовления посыпав мукой. Готовое мясо переложить в глиняные горшочки, добавить томатную пасту, залить горячей водой (примерно 2 стакана) и

поставить на 2 часа в разогретую духовку.

Морковь и лук очистить, нарезать и спассеровать в оставшемся растительном масле. Репу варить до готовности, после чего нарезать ломтиками.

По истечении указанного времени в горшочки с мясом добавить репу, морковь и лук, перец горошком, лавровый лист и соль, готовить еще 30 минут и украсить зеленью.

Баранина с чесноком и карри

Ингредиенты

Измельченная баранина – 500 г
Чеснок – 2 зубчика
Репчатый лук – 1 шт.
Томатная паста – 2 ст. л.
Жир – 2 ст. л.
Карри – 1 ст. л.
Кислое молоко
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок и лук измельчить, спассеровать в жире, соединить с карри и прогревать на медленном огне в течение 5 минут. В полученную смесь добавить томатную пасту, мясо, небольшое количество кислого молока, посолить по вкусу и довести до готовности.

Примечание: в качестве гарнира можно использовать овощное рагу или картофельное пюре.

Баранина со сладким перцем

Ингредиенты

Рубленая баранина – 500 г Красный сладкий перец – 2 шт. Зеленый сладкий перец – 2 шт. Желтый сладкий перец – 2 шт. Репчатый лук – 2 шт. Яйцо – 1 шт.

Булка – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 4 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Майоран – 1/2 ч. л.
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

У сладкого перца удалить семена и сердцевину, мякоть нарезать тонкими полосками. Булку залить водой, размочить и отжать. Петрушку измельчить. 1 луковицу очистить, измельчить, спассеровать в сливочном масле, соединить с мясом, петрушкой, яйцом и булкой, добавить измельченный чеснок и майоран, посолить и поперчить по вкусу.

Из полученной смеси сформовать шарики небольшого размера, обжарить в растительном масле до образования румяной корочки.

Оставшийся лук очистить и нарезать кольцами.

Перед подачей на стол мясные шарики выложить на порционные тарелки, украсить кольцами лука.

Примечание: к данному блюду можно подать соус «Чили» или «Табаско».

Баранина с рисом и миндалем

Ингредиенты

Баранина – 500 г
Рис – 300 г
Очищенный миндаль – 100 г
Репчатый лук – 4 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 1/2 стакана
Изюм – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Сахар
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить и измельчить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, добавить лук и чеснок и спассеровать. Мясо переложить в глиняные горшочки, добавить рис, томатную пасту и сахар, посолить и поперчить по вкусу, залить горячей водой, после чего накрыть крышками и тушить в течение 50 минут на медленном огне в духовке.

После окончания приготовления блюда добавить изюм, миндаль и рубленый укроп.

Баранина с базиликом

Ингредиенты

Баранина – 700 г Рис – 600 г Баклажаны – 500 г Яблоки – 150 г Айва – 150 г

Помидоры – 6 шт.

Репчатый лук – 4 шт.

Сладкий перец – 4 шт.

Мясной бульон – 3 стакана

Измельченный базилик – 3 ст. л.

Кинза

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Айву и яблоки помыть и нарезать тонкими ломтиками.

Рис варить в подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропустить через мясорубку, соединить с рисом, луком, рубленой кинзой и базиликом, посолить и поперчить по вкусу.

Помидоры и баклажаны помыть, срезать верхнюю часть и вынуть мякоть. Сладкий перец очистить от семян. Подготовленные таким образом овощи наполнить фаршем из баранины и риса, уложить в глиняные горшочки вперемешку с айвой и яблоками, залить предварительно разогретым бульоном, накрыть крышкой и прогревать в духовке в течение 2 часов.

Рыбное филе с виноградом

Ингредиенты

Филе палтуса, судака, сома или окуня – 2 кг

Виноград – 100 г

Сливочное масло – 70 г

Яблоки – 8 шт.

Репчатый лук – 4 шт.

Лимон – 1 шт.

Белое сухое вино – 2 стакана

Зелень петрушки и укропа

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, немного просушить и посолить. Лимон очистить от кожуры, из мякоти выжать сок, цедру натереть на мелкой терке. Полученным соком сбрызнуть кусочки филе.

Яблоки и лук очистить и измельчить, после чего обжарить в сливочном масле. К яблокам и луку добавить лимонную цедру, влить вино, посолить и поперчить полученную смесь по вкусу.

Кусочки филе выложить в глиняные горшочки вместе с яблоками, луком и виноградом, накрыть крышкой и поставить на 40 минут в умеренно разогретую духовку.

Перед подачей на стол украсить блюдо промытой и измельченной зеленью.

Щука в сырной оболочке

Ингредиенты

Филе щуки – 600 г
Лимонный сок – 50–70 мл
Соевый соус – 1–2 ст. л.
Эмментальский сыр – 150 г
Яйца – 3 шт.
Сливочное масло – 100 г
Пшеничная мука для панировки
Зелень для украшения
Соль и молотый белый перец по вкусу

Способ приготовления

Филе щуки вымыть холодной водой, обсушить, посолить, полить лимонным соком, смазать соевым соусом и посыпать молотым белым перцем. Затем накрыть филе полотенцем и оставить на 5–7 минут, чтобы мякоть хорошо пропиталась.

Эмментальский сыр натереть на терке и перемешать с сырыми яйцами. С филе щуки удалить лишнюю влагу, промокнув его салфеткой, обвалять в муке, после чего обмакнуть в яично-сырную смесь.

В глубокой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем подготовленное филе с двух сторон до румяной корочки.

Горячее филе подать на стол, разрезав на порционные куски и украсив свежей зеленью.

Примечание: в качестве гарнира рекомендуется отварной рис со свежими овощами. В соуснике можно подать томатный или соевый соус.

Филе макрели, запеченное со шпинатом

Ингредиенты

Филе макрели – 8 кусочков
Свежий шпинат – 1/2 кг
Лимонный сок – 50–70 мл
Соевый соус или майонез – 1–2 ст. л.

Лук-шалот – 2 стебля
Свиная прослойка – 100 г Сливочное масло – 150 г
Сыр – 200 г
Мускатный орех
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе макрели, нарезанное порционными кусками, промыть, обсушить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обмазать соевым соусом или майонезом, сложить в неокисляющуюся посуду и оставить на полчаса для пропитки.

Свиную прослойку промыть, нарезать мелкими кубиками. Лук-шалот вымыть и нарезать брусочками. Шпинат тщательно промыть холодной водой и пробланшировать в большом количестве кипящей подсоленной воды, после чего откинуть на сито и дать воде стечь.

Когда филе макрели пропитается, вынуть его из миски и обсушить бумажными салфетками. Затем растопить в глубокой сковороде сливочное масло и обжарить в нем подготовленное филе с обеих сторон (по 5 минут), после чего снять со сковороды и оставить в теплом месте на краю плиты.

В отдельной посуде подогреть кубики свиной прослойки так, чтобы выделилось небольшое количество сала, положить в него кусочки лука-шалота и немного потушить.

В сковороду, где жарилось филе макрели, положить пробланшированный шпинат, добавить еще 50 г сливочного масла, посолить, приправить перцем, тертым мускатным орехом и хорошо прогреть. Сыр натереть на терке или нарезать тонкими полосками.

Готовый шпинат разделить на 4 порции и переложить в порционные сковороды или термостойкие тарелки. Сверху выложить лук-шалот, тушенный со свиной прослойкой. Поверх шпината разместить кусочки филе макрели. Затем засыпать блюдо сырной стружкой или положить сверху сырные полоски, поставить в гриль или духовой шкаф и запекать в течение 5–7 минут.

Готовое блюдо подать на стол в порционных сковородах. Отдельно рекомендуется подать лимон и соус на основе белого вина.

Сом в молочном соусе

Ингредиенты

Сом – 1 кг

Зеленый лук – 100 г
Сливочное масло – 100 г
Картофель – 8 шт.
Яйца – 5 шт.
Молоко – 4 стакана
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, промыть, нарезать порционными кусочками, опустить в подсоленную воду и варить до готовности на медленном огне. Картофель очистить, нарезать соломкой.

Зеленый лук промыть и измельчить.

В отдельной посуде соединить молоко и яйца, тщательно взбить полученную смесь, добавить предварительно растопленное сливочное масло и перемешать.

Рыбу переложить в глиняные горшочки, добавить картофель и зеленый лук, посолить по вкусу, залить соусом, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 20 минут.

Морская рыба в сметанном соусе

Ингредиенты

Морская рыба – 11/2 кг
Растительное масло – 150 г
Картофель – 6 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Яйца – 3 шт.
Сметана – 11/2 стакана
Тертый сыр – 1/2 стакана
Зелень петрушки и укропа – 1/2 пучка
Сливочное масло – 5 ст. л.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, нарезать небольшими кусочками и обжарить в половине растительного масла.

Картофель очистить, нарезать и обжарить в оставшемся масле. После этого лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать в оставшемся после жарки картофеля жире.

Муку спассеровать в 2 ст. л. сливочного масла.

Сметану в отдельной посуде поставить на медленный огонь, довести до кипения, соединить с мукой, посолить и поперчить по

вкусу, тщательно перемешать до исчезновения комочков.

Яйца отварить, очистить, остудить и нарезать. Мясо, картофель, лук и яйца переложить в глиняный горшочек, залить соусом, посыпать сыром и сухарями, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

В отдельной посуде растопить на водяной бане оставшееся сливочное масло и полить им блюдо перед подачей на стол. Зелень измельчить и посыпать рыбу.

Судак с сыром и сметаной

Ингредиенты

Судак – 800 г

Бульон – 500 мл Картофель – 400 г Сметана – 300 г Репчатый лук – 100 г

Сыр – 80 г

Вода – 60 мл

Растительное масло – 2 ст. л.

Лимонная кислота – на кончике ножа

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, кости удалить, а филе нарезать крупными кусками. В отдельной посуде соединить воду, лимонную кислоту, соль и перец. Картофель очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, нарезать кольцами и спассеровать в растительном масле.

Филе переложить в глиняные горшочки, залить маринадом, добавить картофель и лук, сметану, посыпать тертым сыром, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку.

Тушить на среднем огне в течение 20 минут.

Рулетики из форели в желе

Ингредиенты

Филе форели (отварное или свежее) – 500 г

Сыр – 50 г

Лимонный сок – 1 ч. л.

Шерри – 100 мл

Лавровый лист – 1 шт.

Черный перец горошком – 5–6 шт.

Ямайский перец (душистый) – 2–3 шт.

Цедра 1 лимона

Желатин – 2–3 пакетика
Листья мяты – 1 пучок
Сметана – 100 г

Способ приготовления

В эмалированную посуду налить 200 мл воды, добавить шерри, лавровый лист, перец (оба вида) и небольшой кусочек лимонной цедры. Затем поставить посуду со смесью на огонь, довести до кипения и процедить смесь через сито. Желатин замочить в небольшом количестве воды, смешать с горячим отваром и остудить до комнатной температуры. Подготовленное жидкое желе налить в формочки слоем 5–7 мм толщиной и поставить застывать в холодильник. Филе форели (отварное или свежее) нарезать тонкими продольными полосками. Сыр натереть на терке и смешать со сметаной и лимонным соком.

Когда желе застынет, положить на его поверхность 2 листика мяты, свернутую спиралью полоску рыбного филе и заполнить промежутки между витками приготовленной смесью из сыра, сметаны и лимонного сока. Затем долить в формочки оставшийся отвар и поставить в холодильник на 5–6 часов до окончательного застывания.

Лосось, тушенный в горшочке

Ингредиенты

Филе лосося – 1 кг
Репчатый лук – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Картофель – 4 шт.
Соленые огурцы – 3 шт.
Сливки – 5 ст. л.
Измельченный зеленый лук – 4 ст. л.
Томатное пюре – 3 ст. л.
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, измельчить и спассеровать в сливочном масле. Картофель очистить и нарезать соломкой. Огурцы нарезать тонкими ломтиками.

Картофель и лук переложить в глиняные горшочки, посолить и поперчить по вкусу, залить горячей водой (примерно 2 стакана), накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

По прошествии указанного времени добавить в горшочек томатное пюре, огурцы, рыбное филе, сливки и соль. Тушить до

готовности.

Зеленый лук измельчить и посыпать им блюдо перед подачей на стол.

Горбуша в горшочке с цветной капустой

Ингредиенты

Филе горбуши – 1 кг
Цветная капуста – 1 кг
Панировочные сухари – 100 г
Сливочное масло – 70 г
Лимон – 1 шт.
Молоко – 1 стакан
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лимон разрезать на 2 части, с одной половины снять кожуру, а из мякоти выжать сок. Вторую половину нарезать тонкими ломтиками.

Цветную капусту разобрать на соцветия и промыть в проточной воде. Филе промыть, нарезать небольшими порционными кусочками, посолить, сбрызнуть лимонным соком и поместить рыбу в глиняный горшочек.

Панировочные сухари смешать с черным перцем, обвалять в полученной смеси соцветия цветной капусты, положить их в горшочек и полить предварительно растопленным на водяной бане сливочным маслом. После этого рыбу и капусту залить горячим молоком, накрыть крышкой и запекать в течение 1 часа в умеренно разогретой духовке. Перед подачей на стол блюдо украсить зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Хек с топленым молоком

Ингредиенты

Хек – 11/2 кг
Растительное масло – 70 г
Репчатый лук – 5 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Топленое молоко – 2 стакана
Мука – 4 ст. л.
Черный перец горошком
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе, запанировать в муке, посолить и обжарить в половине растительного масла. Лук очистить, измельчить и спассеровать в оставшемся масле. Рыбу переложить вместе с луком в глиняные горшочки, залить топленым молоком, добавить лавровый лист и перец горошком, посолить по вкусу, накрыть крышкой и тушить в разогретой духовке в течение 20 минут.

Примечание: в качестве гарнира рекомендуется отварной молодой картофель, политый растительным маслом.

Щука в белом вине

Ингредиенты

Филе щуки – 11/2 кг
Сливочное масло – 100 г
Репчатый лук – 3 шт.
Лимон – 1 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Душистый перец горошком – 10 шт.
Белое вино – 1/2 стакана
Соль по вкусу

Способ приготовления

Щуку промыть, нарезать порционными кусочками, положить в специальную посуду для тушения, посолить, добавить сливочное масло, душистый перец и лавровый лист. Лук очистить, обдать кипятком, разрезать на несколько частей и добавить к щуке. Из лимона выжать сок и сбрызнуть им кусочки рыбы. Посуду для тушения накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и запекать блюдо в течение 2 часов.

Треска, запеченная в сыре

Ингредиенты

Филе трески – 11/2 кг
Сыр – 400 г
Сливочное масло – 100 г
Молоко – 1 стакан
Лимонный сок – 1 ч. л.
Жир
Зелень петрушки и укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбное филе промыть, измельчить, посолить и поперчить по вкусу, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 30 минут в прохладном месте.

Сыр натереть на крупной терке. Специальную форму для запекания смазать жиром, влить молоко, поместить в него рыбное филе, полить предварительно растопленным сливочным маслом и посыпать сыром.

Форму накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и прогревать в течение 1,5 часов. Перед подачей на стол блюдо посыпать измельченной зеленью петрушки и укропа.

Рыбное филе по-бразильски

Ингредиенты

Рыбное филе – 1 кг
Помидоры – 500 г
Оливковое масло – 100 г
Консервированная фасоль – 1 банка
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Лимонный сок – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Чеснок и лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мякоть нарезать ломтиками. Зелень петрушки промыть и нарубить. Дно горшочка смазать оливковым маслом, поместить в него рыбное филе, фасоль, помидоры, чеснок, лук и петрушку, оставить в холодном месте на 30 минут, после чего полить лимонным соком и поставить в духовку на 1,5 часа.

Осетрина с сыром

Ингредиенты

Филе осетра – 11/2 кг
Макароны – 300 г
Сливочное масло – 150 г
Сыр – 150 г
Помидоры – 4 шт.

Репчатый лук – 4 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе нарезать небольшими кусочками и посолить. Лук очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать. Макароны опустить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Сыр натереть на крупной терке. В глиняный горшочек поместить рыбное филе, помидоры, макароны и лук, посолить, залить предварительно растопленным сливочным маслом и посыпать сыром, после чего накрыть крышкой и прогревать в духовке в течение 1,5 часов.

Морская рыба по-чешски

Ингредиенты

Морская рыба – 11/2 кг
Зеленый лук – 100 г
Панировочные сухари – 70 г
Яйца – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Молоко – 2 стакана
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, удалить кости, филе нарезать небольшими порционными кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Чеснок и лук измельчить. В отдельной посуде взбить яйца, залить ими рыбу, добавить молоко, сухари, чеснок и зеленый лук.

Полученную смесь переложить в специальную форму для запекания, смазанную маслом, накрыть крышкой и поставить на 50 минут в умеренно разогретую духовку.

Белуга с каперсами

Ингредиенты

Белуга – 2 кг
Майонез – 300 г
Огурцы – 100 г
Каперсы – 100 г
Панировочные сухари – 40 г
Лимон – 1 шт.
Рыбный бульон – 1 стакан

Сливочное масло – 2 ст. л.

Кетчуп – 2 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, промыть, нарезать небольшими кусочками, обдать кипятком и немного просушить, после чего посолить и поперчить по вкусу, запанировать в сухарях и поместить в предварительно смазанный сливочным маслом горшочек.

Каперсы и огурцы нашинковать, соединить, залить майонезом, добавить кетчуп и бульон и довести на медленном огне до кипения.

Рыбу полить полученным соусом, горшочек накрыть крышкой и поместить в разогретую духовку на 1,5 часа.

Лимон нарезать тонкими полукругами и украсить ими блюдо, выложив его на тарелки.

Карп со сладким перцем

Ингредиенты

Карп – 2 кг

Сладкий перец – 200 г

Копченый шпик – 150 г

Помидоры – 5 шт.

Картофель – 4 шт.

Сметана – 1 стакан

Жир – 1 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, промыть и нарезать порционными кусочками, в каждом из которых сделать глубокий надрез.

Шпик нарезать тонкими ломтиками, сладкий перец очистить от семян, а мякоть нарезать кольцами.

Картофель очистить и нарезать соломкой.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать ломтиками. Рыбу нашпиговать. Дно специальной формы для запекания смазать жиром, выложить сладкий перец, картофель, рыбу и помидоры, залить сметаной, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку.

Запекать на медленном огне в течение 1,5 часов.

Форель в горшочке

Ингредиенты

Форель – 2 кг
Сливочное масло – 300 г
Лимон – 1 шт.
Вода – 1/2 стакана
Зелень сельдерея
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу разделать, удалить чешую и кости, филе нарезать, посолить.

Выложить форель в смазанную маслом форму для запекания вместе с измельченным сельдереем, после чего залить водой, накрыть крышкой и поставить на 20 минут в разогретую духовку. Прогревать на медленном огне.

Лимон нарезать тонкими ломтиками и украсить ими готовую форель перед подачей на стол.

Осетрина с грецкими орехами

Ингредиенты

Филе осетра – 2 кг
Ядра грецких орехов – 300 г
Репчатый лук – 150 г
Сливочное масло – 50 г
Чеснок – 5 зубчиков
Яичные желтки – 2 шт.
Винный уксус – 1/4 стакана
Мука – 1 ст. л.
Молотая гвоздика – 1 г
Молотая корица – 1 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе осетра нарезать порционными кусками. Лук очистить, измельчить и спассеровать в масле, после чего соединить с мукой и обжаривать в течение 3 минут.

В полученную смесь влить горячую воду, довести до кипения и варить до загустения. Орехи растолочь вместе с чесноком, добавить корицу и гвоздику, посолить и поперчить по вкусу, соединить с предварительно взбитыми яичными желтками и уксусом. Полученную смесь залить соусом, тщательно размешать и прогревать на медленном огне еще несколько минут, не доводя до кипения.

Рыбу залить водой, отварить, переложить в глиняные

горшочки, залить соусом, накрыть крышкой и поставить на 15 минут в разогретую духовку.

Карп с хреном

Ингредиенты
Карп – 1 кг
Хрен – 200 г
Репчатый лук – 150 г
Корень сельдерея – 70 г
Корень петрушки – 60 г
Морковь – 3 шт.
Лавровый лист – 4 шт.
3%-ный уксус – 1 стакан
Сахар – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа
Черный перец горошком
Соль по вкусу
Способ приготовления

Рыбу разделать, удалить кости, промыть, мякоть нарезать порционными кусками, залить уксусом и оставить на 30 минут.

Коренья и лук очистить, поместить в отдельную посуду, залить водой, посолить, добавить несколько горошин перца и лавровый лист и варить в течение 30 минут, после чего бульон процедить. Рыбу положить на дно специальной формы для запекания, залить овощным бульоном, накрыть крышкой, поставить в умеренно разогретую духовку и тушить на медленном огне до готовности. Морковь и хрен очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и 3 ст. л. бульона, тщательно перемешать.

Перед подачей на стол куски карпа выложить на тарелки вместе с массой из хрена и моркови, а также украсить блюдо зеленью петрушки и укропа.

Горячие закуски

Бутерброды с креветками и зеленью

Ингредиенты
Креветки – 250 г
Свежая или замороженная стручковая фасоль – 150 г

Сметана – 100 г
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Маргарин – 2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Измельченная лимонная цедра – 1/2 ч. л.
Салат-латук
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Креветки залить холодной водой и варить до готовности, после чего очистить. Фасоль варить до размягчения в подсоленной воде. Ломтики хлеба обжарить в маргарине. В отдельной посуде соединить лимонный сок, цедру и сметану. Полученный соус посолить и поперчить по вкусу.

На ломтики хлеба положить стручки фасоли, полить их соусом, добавить креветки и украсить салатом-латуком и промытой зеленью укропа.

Бутерброды с курицей

Ингредиенты

Отварное куриное филе – 200 г Сливочное масло – 60 г Пшеничный хлеб – 4 ломтика Майонез – 4 ч. л. Зелень укропа Соль по вкусу

Способ приготовления

Филе измельчить. Ломтики хлеба смазать маслом, поместить сверху куриное филе, посолить и добавить майонез. Бутерброды прогреть в микроволновой печи или разогретой духовке и перед подачей на стол украсить веточками укропа.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты

Филе слабосоленой сельди – 500 г
Желтки вареных яиц – 4 шт.
Батон – 1 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Горчица – 1 ст. л.

Способ приготовления

Сельдь нарезать тонкими ломтиками небольшого размера. В отдельной посуде растереть желтки, растительное масло и

горчицу. Батон нарезать и обжарить в сливочном масле, после чего смазать полученные гренки соусом и выложить на них кусочки сельди. Бутерброды поместить на противень и запечь в разогретой духовке или микроволновой печи.

Бутерброды с сардинами

Ингредиенты

Консервированные сардины в масле – 300 г
Пшеничный хлеб без корки – 6 ломтиков
Помидоры – 3 шт.
Яйцо – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Маргарин – 3 ст. л.
Майонез – 1 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.

Способ приготовления

Чеснок очистить и измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать тонкими ломтиками. Хлеб натереть чесноком и смазать маргарином, после чего поместить сверху помидоры и сардины без масла.

Белок отделить от желтка. В отдельной посуде соединить желток, горчицу и майонез, тщательно растереть. Белок взбить до образования пышной пены, а затем добавить к полученному соусу.

Соусом полить бутерброды, положить их на пергаментную бумагу в специальную форму для запекания и прогревать в разогретой духовке или микроволновой печи до образования корочки.

Бутерброды с сыром и зеленым горошком

Ингредиенты

Яйцо – 1 шт. Пшеничный хлеб – 2 ломтика Твердый сыр – 1 ломтик Вареная колбаса – 1 ломтик Сливочное масло – 1 ст. л. Майонез – 1 ст. л.

Консервированный зеленый горошек – 1 ч. л. Измельченная зелень петрушки – 1 ч. л.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйцо отварить, остудить, очистить и измельчить. Колбасу нарезать мелкими кубиками.

В отдельной посуде соединить колбасу, сыр, яйцо, зеленый

горошек и зелень петрушки, заправить майонезом.

Хлеб обжарить в сливочном масле, сверху выложить полученную смесь и поставить бутерброды в предварительно разогретую духовку на 3 минуты.

Бутерброды с брынзой

Ингредиенты

Репчатый лук – 1 шт.
Картофель – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Ржаной хлеб – 4 ломтика
Брынза – 3 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Листья зеленого салата
Зелень укропа
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, очистить и натереть на крупной терке.

В отдельной посуде соединить брынзу, сливочное масло, лук и картофель, добавить сырое яйцо, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Полученную массу поместить на ломтики хлеба. Бутерброды запекать в умеренно разогретой духовке до тех пор, пока не образуется румяная корочка.

Бутерброды рекомендуется украсить зеленью укропа и подать на листьях салата.

Бутерброды с сыром и креветками

Ингредиенты

Креветки – 200 г
Твердый сыр – 100 г
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Листья салата – 4 шт.
Помидоры – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Сливки – 5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Креветки отварить в подсоленной воде и очистить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Лук и помидоры обжарить в сливочном масле, добавить креветки, залить сливками, посолить и поперчить по вкусу и прогревать на медленном огне в течение 3 минут.

Хлеб слегка подсушить (например, в тостере), сверху положить полученную массу, предварительно нарезанные тонкой соломкой листья салата и ломтики сыра.

Бутерброды запекать в микроволновой печи или разогретой духовке до расплавления сыра.

Бутерброды с яйцами и горчицей

Ингредиенты

Твердый сыр – 40 г
Яйца – 3 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, измельчить и пассеровать в растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Сыр натереть на крупной терке.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить, после чего соединить с луком, половиной сыра и горчицей.

Смесь посолить и поперчить по вкусу и выложить на предварительно смазанные сливочным маслом ломтики хлеба. Посыпать бутерброды оставшимся сыром, поместить в разогретую духовку и запекать в течение 3 минут.

Подавать к столу горячими.

Бутерброды с ветчиной и горчицей

Ингредиенты

Ветчина – 120 г
Сливочное масло – 90 г
Яйца – 6 шт.

Небольшие булочки – 3 шт.
Маринованный огурец – 1 шт.
Молоко – 3 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Зелень укропа
Молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Ветчину и огурец измельчить, заправить майонезом, добавить горчицу и тщательно перемешать. Булочки разрезать пополам, вынуть мякиш из каждой половинки, смазать булочки маслом и молоком, начинить их полученной смесью и посыпать предварительно измельченной зеленью укропа. Поверх массы на булочки разбить яйца, посыпать черным молотым перцем. Бутерброды поставить в умеренно разогретую духовку и запекать в течение 5 минут, до тех пор, пока яичный белок не загустеет.

Закуска из овощей с грибами

Ингредиенты

Кабачки – 600 г
Консервированные помидоры – 300 г
Шампиньоны – 150 г
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Овощной отвар – 6 ст. л.
Сливочное масло – 4 ст. л.
Белое сухое вино – 3 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. С кабачков снять кожуру, а мякоть нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Грибы нарезать небольшими кусочками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать четвертинками.

Лук, чеснок и кабачки обжаривать в сливочном масле в течение 3 минут, после чего добавить помидоры, грибы, вино, лимонный сок и овощной отвар. Прогревать в течение 15 минут, затем посолить и поперчить по вкусу.

Запеченная цветная капуста

Ингредиенты

Цветная капуста – 1 кг Молоко – 300 мл
Мука – 300 г
Яйца – 6 шт.
Растительное масло
Соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту залить подсоленной водой, варить до полуготовности, разобрать на соцветия и просушить. Белки отделить от желтков. В отдельной посуде соединить желтки, соль, немного (примерно 1/2 ст. л.) растительного масла и молоко, постепенно ввести муку и тщательно размешать до исчезновения комочков. Белки поставить на некоторое время в холодильник, а затем взбить до образования пышной пены и соединить с тестом.

Большое количество растительного масла разогреть во фритюрнице, обмакнуть каждое соцветие в тесто и опустить в масло. Держать до образования золотистой корочки.

Примечание: при отсутствии фритюрницы можно использовать обычную глубокую сковороду.

Печеный картофель со сметаной

Ингредиенты

Картофель среднего размера – 10 шт.
Красный маринованный перец – 3 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Сметана – 1 стакан
Измельченный зеленый лук – 2 ст. л.
Горчица – 2 ч. л.
Зелень петрушки для украшения

Способ приготовления

Картофель помыть и запечь в кожуре в духовке. В отдельной посуде соединить сметану, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, горчицу и зеленый лук, тщательно перемешать. На каждом клубне картофеля сделать надрезы в форме креста, наполнить отверстие полученным соусом. Перец измельчить и поместить сверху. Блюдо перед подачей на стол украсить зеленью.

Фрикадельки из овощей

Ингредиенты

Стручковая зеленая фасоль – 50 г
Грибы – 50 г
Белокочанная капуста – 50 г
Морковь – 50 г
Картофель – 4 шт.
Яичный белок – 1 шт.
Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, залить подсоленной водой, отварить и размять. Грибы сварить и измельчить.

Морковь очистить и нарезать тонкой соломкой, капусту нашинковать, фасоль промыть. Крахмал развести в небольшом количестве воды. Овощи соединить в отдельной посуде, добавить белок, крахмал, посолить и поперчить по вкусу. Полученную массу разделить на несколько частей и сформовать из каждой шарики. Растительное масло налить во фритюрницу, нагреть и обжарить фрикадельки до золотистого цвета.

Перед подачей на стол фрикадельки выложить на блюдо и украсить зеленью.

Картофельные палочки

Ингредиенты

Картофель – 500 г
Мука – 500 г Кетчуп – 300 г
Сливочное масло – 250 г Брынза – 250 г Яичные белки – 2 шт. Семена тмина – 1 ч. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Брынзу натереть на мелкой терке. Белки взбить в отдельной посуде до пышной пены. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде и размять в пюре, в которое добавить брынзу, муку, масло и соль.

Из полученной массы раскатать пласт, нарезать его палочками, смазать белками и посыпать тмином. Палочки поместить на смазанный маслом противень и запекать в разогретой духовке до образования золотистой корочки. Перед подачей на стол полить палочки кетчупом.

Картофель с соусом

Ингредиенты

Грибы – 250 г
Картофель – 10 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Пшеничная мука – 1 стакан
Светлое пиво – 1/2 стакана
Растительное масло – 1 стакан
Горчица – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

В отдельной посуде соединить муку (оставив 1 ст. л. для соуса), пиво, 2 ст. л. растительного масла и соль, тщательно перемешать и оставить на 20 минут.

Грибы отварить в подсоленной воде и нашинковать. Лук очистить, измельчить, обжарить в небольшом количестве растительного масла, добавить грибы и прогревать еще 5 минут.

Муку поджарить на сухой сковороде до золотистого цвета, добавить 2 стакана процеженного грибного отвара, грибы и лук и варить на медленном огне в течение 15 минут. Картофель очистить, отварить, остудить, нарезать тонкими ломтиками, смазать каждый из них горчицей и посолить по вкусу. Ломтики обмакивать в тесто и обжаривать в большом количестве масла на среднем огне. Перед подачей на стол картофельные ломтики выложить на порционные тарелки и полить луково-грибным соусом.

Картофель, запеченный с грибами

Ингредиенты

Грибы – 300 г
Картофель – 5 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 3 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать вместе с грибами тонкими ломтиками. Специальную форму для запекания смазать натертым чесноком и маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить слоями грибы и картофель, посолить и полить маслом, после чего поставить на 1 час в умеренно разогретую духовку.

Оладьи из тыквы

Ингредиенты

Тыква – 500 г
Растительное масло – 100 г
Картофель – 5 шт.
Яйца – 2 шт.
Пшеничная мука – 6 ст. л.
Сметана – 1/2 стакана
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель и тыкву очистить и натереть на мелкой терке, после чего соединить с мукой и желтками, посолить и тщательно перемешать. В отдельной посуде взбить белки до образования пышной пены и добавить их к тыквенно-картофельной массе.

В сковороде разогреть растительное масло и выкладывать в него ложкой массу из тыквы и картофеля. Обжаривать с двух сторон. Перед подачей на стол оладьи полить сметаной.

Картофель с апельсиновым соком

Ингредиенты

Картофель – 1 кг
Брынза – 400 г
Апельсины – 3 шт.
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Паприка – 2 ст. л.
Листья зеленого салата
Маслины
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими кружочками.

Брынзу натереть на крупной терке.

Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Апельсины разрезать на 2 части, выжать сок, соединить его с брынзой и перцем, поставить на медленный огонь и довести до кипения.

В полученную смесь опустить картофель, добавить масло и обжаривать с двух сторон.

Перед подачей на стол картофель выложить на листья салата и украсить маслинами и яйцами.

Шпинат, запеченный с картофелем

Ингредиенты

Молодой картофель – 1 кг
Шпинат – 500 г
Твердый сыр – 250 г
Репчатый лук – 4 шт.
Морковь – 4 шт.
Бульонные кубики – 2 шт.
Молоко – 2 стакана
Растительное масло – 4 ст. л.
Сливочное масло – 4 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Тертый мускатный орех – 1 щепотка
Панировочные сухари
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Шпинат нарезать. Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле, соединить со шпинатом и прогревать еще 7 минут. Картофель и морковь очистить, нарезать небольшими кружочками, залить водой, добавить бульонные кубики и варить до готовности.

Муку спассеровать в сливочном масле, соединить с предварительно прокипяченным молоком, добавить мускатный орех, посолить и поперчить по вкусу и варить до тех пор, пока смесь не станет густой.

Сыр натереть на терке, половину добавить к горячему соусу.

Специальную форму для запекания смазать небольшим количеством масла, посыпать панировочными сухарями, выложить слоями картофель, морковь, лук и шпинат, поливая каждый из них соусом и посыпав верхний слой оставшимся сыром. Запекать в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке.

Перец, фаршированный овощами

Ингредиенты

Грибы – 150 г
Растительное масло – 60 г
Сладкий перец – 2 шт.
Цукини – 1 шт.
Баклажан – 1 шт.
Помидор – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Сушеный измельченный базилик – 1/2 ч. л.
Сушеная измельченная мята – 1/2 ч. л.
Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Помидор, грибы, чеснок, цукини, баклажан и лук очистить и измельчить. Лук, цукини и баклажан обжаривать в масле до тех пор, пока они не станут мягкими, после чего добавить чеснок, грибы и помидор, соединить с базиликом и мятой, посолить и поперчить по вкусу и тушить в течение 5 минут.

Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена, половинки обдать кипятком, затем холодной водой и выложить в них овощную смесь.

Запекать в течение 15 минут в разогретой до 180 ˚С духовке.

Кабачки с брынзой

Ингредиенты

Брынза – 100 г
Растительное масло – 60 г
Молодые кабачки – 4 шт.
Помидоры – 4 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Пшеничная мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать тонкими ломтиками. Кабачки нарезать тонкими кружочками, посолить, запанировать в муке и обжарить до золотистой корочки в растительном масле.

Специальную форму для запекания смазать сливочным маслом, слоями выложить кабачки и помидоры, добавить натертую брынзу и запекать в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке.

Закуска из курицы, грибов и сыра

Ингредиенты

Куриное филе – 300 г
Грибы – 300 г
Куриный бульон – 1 стакан

Сметана – 1 стакан
Сливочное масло – 4 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Твердый тертый сыр – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы и куриное филе нарезать соломкой и обжарить в 2 ст. л. масла. Муку обжарить на сковороде, добавить оставшееся масло, влить бульон, посолить и довести до кипения. После этого соус смешать со сметаной и прокипятить. Курицу и грибы выложить в специальную форму для запекания, залить соусом, посыпать сыром и запекать до образования румяной корочки в умеренно разогретой духовке.

Рулетики из ветчины

Ингредиенты

Отварная спаржа – 12 стеблей
Вареный окорок – 4 ломтика
Мелкие томаты – 4 шт.
Сыр – 250 г
Растительное масло – 1–2 ст. л.
Пряная зелень для украшения блюда

Способ приготовления

Томаты ошпарить, очистить от кожуры и нарезать дольками. Сыр нарезать мелкими кубиками или натереть на крупной терке.

В ломтики вареного окорока завернуть по 3 стебля спаржи и положить рулеты в смазанную маслом порционную сковороду.

Поверх рулетов положить дольки томатов, посыпать сыром и поставить сковороду на решетку в предварительно нагретую духовку (225 °С). Рулеты запекать в течение 12–15 минут, после чего подать на стол в качестве горячей закуски, украсив свежей зеленью.

Сосиски в тесте

Ингредиенты

Слоеное тесто – 450 г
Печеночный паштет – 120 г
Сосиски – 8 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Горчица – 2 ст. л.

Зелень петрушки и укропа

Способ приготовления

Сосиски слегка обжарить в сливочном масле. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать квадратиками, смазать паштетом и горчицей, положить сосиски и завернуть их, аккуратно скрепив края.

Сосиски поместить на противень и запекать в разогретой духовке до появления золотистой корочки.

Перед подачей на стол блюдо рекомендуется украсить промытой зеленью петрушки и укропа.

Картофель, фаршированный ветчиной

Ингредиенты

Растительное масло – 200 г
Ветчина – 50 г
Сливочное масло – 40 г
Твердый сыр – 20 г
Картофель – 4 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Измельченный мускатный орех – 1/2 ч. л.
Зелень петрушки и укропа
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, аккуратно вырезать середину, а получившиеся «стаканчики» обжарить в растительном масле. Сыр натереть на мелкой терке. Вырезанные части картофеля отварить в подсоленной воде, приготовить пюре, добавить в него мускатный орех и сливочное масло.

Лук очистить, измельчить вместе с ветчиной и обжарить, после чего смешать с картофельным пюре. Полученной смесью нафаршировать картофельные «стаканчики», посыпать их сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 20 минут.

Перед подачей на стол фаршированный картофель украсить зеленью.

Баклажан, фаршированный говядиной

Ингредиенты

Томатный сок – 200 г
Говяжий фарш – 200 г
Твердый сыр – 50 г

Сметана – 50 г
Баклажан – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 2 ст. л.
Вареный рис – 1 ст. л.
Томатное пюре – 1 ст. л.
Смесь специй – 1/2 ч. л.
Соль и молотый перец по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить и измельчить. Баклажан разрезать вдоль на 2 половины, вынуть мякоть, нарезать ее кубиками и обжарить вместе с луком и фаршем. В полученную смесь добавить томатное пюре, чеснок, рис и специи, накрыть крышкой, прогревать в течение 5 минут, посолить и поперчить по вкусу, соединить со сметаной и тщательно перемешать.

Полученную смесь выложить в половинки баклажана, посыпать натертым на крупной терке сыром, переложить на смазанный маслом противень и запекать в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке, после чего влить томатный сок и тушить еще 5 минут.

Печеночный паштет в слоеном тесте

Ингредиенты

Слоеное тесто – 300 г
Свиная печень – 300 г
Яйца – 2 шт.
Панировочные сухари – 2–3 ст. л.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло или маргарин – 2 ст. л.
Пряная смесь из молотого майорана, зелени петрушки и шалфея – 1 ст. л.
Коньяк – 1 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Приготовить слоеное тесто. Печень освободить от пленок, промыть холодной водой, слегка обсушить и пропустить через мясорубку с крупными отверстиями. Репчатый лук очистить, мелко нарезать и припустить в масле до светло-золотистого цвета.

В приготовленный фарш добавить 11/2 сырого яйца, панировочные сухари, лук, смесь пряной зелени, коньяк и

тщательно перемешать, приправив по вкусу солью и молотым черным перцем.

Слоеное тесто раскатать и с помощью формы двух видов вырезать из него круги разного диаметра – 10 и 12 см.

Большие круги поместить в формы для бисквита, в нескольких местах проколоть вилкой и выложить на каждый около 2–21/2 ст. л. печеночного фарша.

Оставшуюся половину яйца взбить, смазать им края теста, накрыть паштеты меньшими кругами из теста и осторожно соединить края. Сформованные паштетные пирожки смазать сверху оставшимся взбитым яйцом, проколоть вилкой и поставить запекать в предварительно нагретую духовку (200–225 °С). Время выпечки – 25 минут.

Свинина с коньяком

Ингредиенты

Свинина – 750 г
Бекон – 200 г
Кетчуп – 5 ст. л.
Коньяк – 1 ст. л.
Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, отбить специальным молоточком. Бекон нарезать тонкими ломтиками. Кусочки мяса завернуть в бекон, соединить ниткой или шпажкой, посолить и поперчить по вкусу и поставить на 30 минут в умеренно разогретую духовку.

В отдельной посуде соединить кетчуп, коньяк и красный перец. По прошествии указанного времени мясо смазать соусом и запекать еще 5 минут.

Закуска из мяса и кабачков

Ингредиенты

Говяжий фарш – 900 г
Молодые кабачки – 400 г
Пшеничная мука – 400 г
Маргарин – 250 г
Творог – 250 г
Майонез – 200 г
Измельченный репчатый лук – 2 стакана

Яйца – 2 шт.

Кетчуп – 2 ст. л.

Соль и молотый красный и черный перец по вкусу

Способ приготовления

В отдельной посуде соединить маргарин, муку, майонез и 1/2 ч. л. соли, тщательно вымесить и раскатать в виде круга и поставить на 15 минут в умеренно разогретую духовку. Творог смешать с яйцами и тщательно растереть.

Кабачки нарезать кубиками, лук очистить и измельчить. Овощи соединить и обжарить, после чего добавить фарш и прогревать до готовности. Смесь посолить и поперчить по вкусу, смешать с кетчупом, выложить на корж, добавить творог с яйцами, посыпать перцем и запекать в течение 25 минут.

Цыпленок в тесте

Ингредиенты

Цыпленок – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Пшеничная мука – 450 г

Маргарин – 250 г

Сметана – 150 г

Измельченная зелень петрушки и укропа – 20 г Соль по вкусу

Способ приготовления

Маргарин нарубить, смешать с мукой и сметаной, тщательно растереть и поставить в холодильник на 30 минут.

Цыпленка отварить в подсоленной воде, нарезать кусками, обвалять в измельченной зелени. Тесто вынуть из холодильника, раскатать в тонкий пласт и разрезать на несколько частей, в каждую из которых завернуть кусок цыпленка.

Сверху на тесте сделать небольшие надрезы, смазать рулетики взбитым яйцом и переложить их на выстланный пергаментной бумагой противень.

Запекать в разогретой до 220 ˚С духовке в течение 20 минут.

Куриная лазанья

Ингредиенты

Курица – 11/2 кг

Измельченная зелень петрушки – 400 г

Белое сухое вино – 300 мл

Сливки – 300 г

Листы лазаньи – 200 г
Сливочное масло – 150 г
Пшеничная мука – 100 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Сыр тертый – 2 стакана
Измельченные ядра грецких орехов – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Лазанью отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Курицу разделать, филе нарезать небольшими кусочками, залить вином и небольшим количеством воды, посолить, добавить лук и тушить до готовности, после чего остудить. Чеснок очистить, измельчить, соединить с зеленью петрушки, обжарить в масле, добавить муку и прогревать еще несколько минут.

Полученную массу развести бульоном, который остался после отваривания куриного мяса, довести до кипения, добавить 8 ст. л. сыра и сливки, посолить и поперчить по вкусу. В специальную форму для запекания влить небольшое количество соуса, слоями выложить лазанью и куриное мясо и снова полить соусом. Посыпать орехами и оставшимся сыром и поместить в разогретую до 220 °С духовку. Прогревать до образования румяной корочки.

Подавать лазанью нарезанной порционными кусками.

Курица с ликером

Ингредиенты

Курица – 11/2 кг
Пшеничная мука – 100 г
Лимонный сок – 60 мл
Апельсиновый ликер – 60 мл
Мед – 60 г
Апельсин – 1 шт. Сливочное масло – 8 ст. л. Соевый соус – 1 ст. л. Листья салата
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Курицу разделать, промыть и разрезать на кусочки небольшого размера. В отдельной посуде соединить муку, соль и перец, запанировать в полученной смеси куски курицы и смазать 4 ст. л. предварительно растопленного сливочного масла, после чего поместить на противень и запекать в течение 30 минут в

умеренно разогретой духовке.

Апельсин очистить от кожуры. Цедру измельчить, а мякоть нарезать тонкими ломтиками.

Оставшееся масло растопить, соединить с лимонным соком, апельсиновой цедрой, медом и ликером. Полученным составом полить готовую курицу, после чего запекать еще 30 минут.

Перед подачей на стол курицу разложить по порционным тарелкам на листья салата и украсить апельсиновыми дольками.

Открытый пирог с чесноком и помидорами

Ингредиенты

Пшеничная мука – 450 г Маргарин – 250 г
Колбаса – 200 г
Сметана – 150 г
Помидоры – 150 г
Твердый тертый сыр – 60 г
Репчатый лук – 2 шт.
Оливки – 24 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Майонез – 6 ст. л.
Кетчуп – 3 ст. л.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовить тесто. Для этого измельчить маргарин, смешать его с мукой, добавить сметану, тщательно растереть и поставить на 30 минут в холодильник, после чего раскатать в виде круга.

Помидоры и оливки нарезать кружочками, колбасу – кубиками, лук и чеснок очистить и нарубить.

Тесто смазать кетчупом, положить начинку, полить майонезом, посыпать сыром и запекать в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке.

Запеканка с бараниной

Ингредиенты

Картофель – 1 кг
Баранина – 100 г
Пшеничная мука – 100 г
Маргарин – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.

Сушеный молотый тимьян – 1 ч. л.
Мясной бульон
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

В отдельной посуде замесить тесто, смешав маргарин, яйцо, муку и соль, поставить его на 30 минут в холодильник и раскатать в тонкий пласт.

Лук очистить и измельчить вместе с бараниной. Картофель очистить, нарезать кубиками и соединить с мясом и луком, после чего залить бульоном, посолить и поперчить по вкусу, добавить тимьян и накрыть тестом.

Запеканку поставить в умеренно разогретую духовку на 1,5 часа.

Картофель с беконом и чабрецом

Ингредиенты

Картофель – 700 г
Бекон – 150 г
Чеснок – 6 зубчиков
Растительное масло – 3 ст. л.
Чабрец
Зелень петрушки Соль по вкусу

Способ приготовления

Бекон измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками.

В специальную форму для запекания положить бекон, картофель, чеснок и рубленую зелень, посолить, полить маслом и поставить в умеренно разогретую духовку. Запекать в течение 30 минут, после чего украсить веточками чабреца.

Картофель с соусом из бекона

Ингредиенты

Картофель – 1 кг
Сметана – 250 г
Твердый сыр – 150 г
Ветчина – 100 г
Помидоры – 3 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 1/2 ст. л.

Листья зеленого салата

Способ приготовления

Ветчину и чеснок измельчить. Картофель очистить, разрезать каждый клубень на 2 части. Сыр натереть на крупной терке. Муку обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, смешать со сметаной, довести до кипения и соединить с ветчиной и чесноком.

Картофель выложить на смазанный маслом противень, полить соусом, посыпать сыром и поставить на 30 минут в разогретую духовку. Перед подачей на стол картофель выложить на листья зеленого салата и украсить нарезанными помидорами.

Шарики из картофеля и мяса

Ингредиенты

Свинина – 100 г
Картофель – 4 шт.
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Пшеничная мука – 1 ч. л.
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить, измельчить и спассеровать в небольшом количестве масла. Мясо промыть, пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, соединить с луком. 1 яйцо тщательно взбить. Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок, мякоть соединить с оставшимся яйцом, посолить, сформовать небольшие шарики, нафаршировать их мясной массой, запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях. Шарики обжарить в раскаленном растительном масле, а перед подачей на стол полить сметаной.

Фрикадельки из цыпленка

Ингредиенты

Филе цыпленка – 300 г
Сливочное масло – 200 г
Измельченная черемша – 40 г
Очищенные креветки – 20 г

Ветчина – 20 г
Маринованные грибы – 20 г
Яйцо – 1 шт.
Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
Зелень петрушки
Растительное масло для фритюра
Соль по вкусу

Способ приготовления

Ветчину, креветки и грибы пропустить через мясорубку, соединить с черемшей и размягченным сливочным маслом, поставить на 30 минут в холодильник, после чего сформовать из полученной массы небольшие шарики. Филе цыпленка также пропустить через мясорубку, посолить, добавить яйцо и растворенный в небольшом количестве воды крахмал, перемешать, сделать лепешки, поместить на них шарики, завернуть и обжарить в разогретом растительном масле.

Перед подачей на стол фрикадельки украсить зеленью петрушки.

Оладьи из мяса

Ингредиенты

Мясной фарш – 400 г
Картофель – 4 шт.
Яйца – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Молотый мускатный орех – 1 ч. л.
Молотый кориандр – 1 ч. л.
Зелень петрушки
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, залить подсоленной водой, отварить и приготовить пюре. Чеснок и лук очистить, измельчить, соединить с фаршем, пюре, яйцами, мускатным орехом, кориандром, солью и перцем. Из этой массы сформовать лепешки и обжарить их во фритюре. Перед подачей на стол оладьи следует украсить измельченной зеленью петрушки.

Куриные окорочка, фаршированные грибами

Ингредиенты

Куриные окорочка – 2 шт. Яйца – 2 шт. Грибы – 50 г Сливки – 50 г

Панировочные сухари – 1/2 стакана

Мука – 1 ст. л.

Молотый мускатный орех

Растительное масло для фритюра

Соль по вкусу

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. С окорочков аккуратно снять кожицу, мясо пропустить через мясорубку и соединить с белками. В массу постепенно ввести сливки, тщательно взбить.

Грибы измельчить и добавить к фаршу, посолить и соединить с мускатным орехом.

Куриную кожицу нафаршировать полученной смесью, запанировать в муке, окунуть во взбитые желтки и обвалять в сухарях.

Окорочка опустить в разогретое масло и обжаривать до тех пор, пока не образуется золотистая корочка, после чего запекать в духовке в течение 15 минут.

Сосиски с сыром

Ингредиенты

Сыр – 150 г

Сливочное масло – 30 г

Сосиски – 8 шт.

Красный острый перец

Способ приготовления

В кастрюлю налить воду, довести до кипения, опустить сосиски и варить в течение 10 минут на медленном огне. Сыр натереть на крупной терке.

На водяной бане растопить сливочное масло. На сосисках сделать продольные надрезы, посыпать сыром и перцем и прогреть в микроволновой печи или духовке.

Яйца с окороком и картофелем

Ингредиенты

Картофель – 70 г

Окорок – 30 г

Сливочное масло – 20 г

Зеленый лук – 20 г
Яйца – 2 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Окорок и лук измельчить, соединить, обжарить вместе с картофелем, добавить яйца и посолить.

Шарики из курицы и риса

Ингредиенты

Куриный фарш – 400 г
Рис – 250 г
Яйцо – 1 шт.
Соевый соус – 2 ст. л.
Измельченная зелень кинзы – 2 ст. л.
Измельченный зеленый лук – 2 ст. л.
Кукурузный крахмал – 1 ч. л.
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде. В отдельной посуде соединить зеленый лук, кинзу, фарш, яйцо и соевый соус, посолить и поперчить по вкусу, сформовать шарики небольшого размера. Рис соединить с крахмалом, выложить на плоскую поверхность и обвалять в этой смеси шарики из фарша.

Масло разогреть до 160 °С, опустить в него шарики и обжаривать в течение 5 минут, после чего выложить на блюдо и дать маслу стечь.

Мидии, запеченные в раковинах

Ингредиенты

Мидии – 11/2 кг
Чеснок – 3–4 зубчика
Лук-шалот – 2 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Сливочное масло – 100 г
Лимон – 1 шт.
Растительное масло – 1–2 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свежие мидии положить в холодную воду и оставить на несколько часов для вымачивания. В процессе вымачивания менять воду и отмывать ракушки. В конце вымачивания вода должна быть совершенно прозрачной. Затем выбрать закрытые мидии, удалив все открывшиеся (последние для употребления в пищу непригодны), и опустить в кипящую воду на 7–8 минут. В конце варки, когда створки раковин откроются, вынуть мидии из кипятка и удалить у каждой одну из створок.

Чеснок очистить и мелко нарезать, лук-шалот вымыть и нарезать брусочками, зелень петрушки вымыть и мелко нарубить, оставив несколько веточек для украшения блюда. Перечисленные ингредиенты смешать в однородную массу, добавить панировочные сухари, черный молотый перец и соль, еще раз все перемешать. Затем смазать противень растительным маслом, уложить на него ракушки с оставшимися створками, поместив в каждую из створок смесь из чеснока, лука, зелени петрушки, сухарей и специй.

Из лимона выжать сок. Сливочное масло растопить на водяной бане, перемешать с лимонным соком и полить мидии. Затем противень с подготовленными мидиями поставить в предварительно нагретую духовку (200 ˚С) и запекать в течение 8 минут. Перед подачей на стол украсить блюдо веточками петрушки.

Картофель с сельдью и луком

Ингредиенты

Картофель – 1 кг

Соленая сельдь – 200 г

Репчатый лук – 2 шт.

Яйцо – 1 шт.

Сметана – 1 стакан

Растительное масло – 2 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в кожуре, остудить, очистить, разрезать каждый клубень на 2 части и вынуть мякоть. Филе сельди пропустить вместе с мякотью картофеля через мясорубку. Лук очистить, измельчить и добавить к фаршу. Полученную смесь соединить с сырым яйцом, 1/2 стакана сметаны, посолить и поперчить по вкусу и начинить ею половинки картофеля.

Специальную форму для запекания смазать растительным маслом, выложить фаршированный картофель, залить оставшейся сметаной и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Минтай с грудинкой

Ингредиенты

Филе минтая – 600 г
Молоко – 500 мл
Копченая грудинка – 150 г
Репчатый лук – 2 шт.
Измельченный зеленый лук – 2 ст. л.
Измельченная зелень петрушки – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Растительное масло
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе минтая промыть, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного зелени. Лук очистить, измельчить и обжарить в масле вместе с нарезанной кубиками грудинкой. В молоко всыпать муку и тщательно размешать. В специальную форму для запекания поместить слоями лук, грудинку и рыбу, залить молоком, посыпать оставшейся петрушкой и зеленым луком и поставить в умеренно разогретую духовку.

Запекать в течение 30 минут на медленном огне.

Шейки креветок со сливочно-томатным соусом

Ингредиенты

Отварные шейки креветок – 250 г
Чеснок – 1–2 зубчика
Сливочное масло – 1 ч. л.
Томатная паста – 1 ч. л.
Сливки – 4 ст. л.
Коньяк или бренди – 1 ст. л.
Лимонный сок – 1–2 ст. л.

Красная икра и колечки жареного лука для украшения блюда Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Креветки очистить. Чеснок очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Затем добавить в сковороду томатную пасту, сливки, коньяк и лимонный сок и слегка

припустить смесь на слабом огне. Приготовленным соусом залить очищенные шейки креветок и тушить в нем в течение 1–2 минут, приправив по вкусу солью и черным молотым перцем. Готовое блюдо подать в кокотницах в качестве горячей закуски, украсив кольцами жареного лука и красной икрой.

Яйца с креветками и шампиньонами

Ингредиенты
Очищенные креветки – 12 шт.
Яйца – 12 шт.
Свежие шампиньоны – 50 г
Сметана – 2 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Красное вино – 2 ст. л.
Зелень для украшения
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Взять 6 формочек небольшого размера, смазать сливочным маслом и разбить в каждую из них по 2 яйца. Запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут. Креветки обжаривать в оставшемся сливочном масле в течение 3 минут, добавить вино, прогревать до его выпаривания, влить сметану, посолить и поперчить по вкусу и оставить до тех пор, пока сметана не загустеет. Грибы залить подсоленной водой, варить до готовности, остудить и нарезать соломкой, после чего добавить вместе с креветками к яйцам. Запекать в течение 10 минут в духовке, после чего вынуть из формочек и украсить зеленью.

Судак, запеченный с помидорами

Ингредиенты
Филе судака – 800 г
Твердый сыр – 50 г
Растительное масло – 1/2 стакана
Помидоры – 4 шт.
Мука – 4 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить, запанировать в муке и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть разрезать на 2 части, посолить, спассеровать в масле. Рыбу поместить на противень, сверху выложить помидоры, еще раз посолить и поперчить по вкусу, посыпать сыром и поставить на 5 минут в разогретую до 250 ˚С духовку.

Слойки с лангустами

Ингредиенты

Готовое слоеное тесто – 600 г
Шампиньоны – 15 шт.
Оливки без косточек – 20 шт.
Лангусты – 1/2 кг
Сыр (лучше швейцарский) – 180 г
Красная паприка – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Молоко – 75 мл
Листья кервеля для украшения блюда

Способ приготовления

Слоеное тесто раскатать, нарезать квадратами со стороной 8 **Х** 8 см, после чего каждый квадрат разрезать по диагонали так, чтобы получились равные треугольники.

Шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками, оливки вынуть из банки, дать стечь сиропу и нарезать кружочками.

Лангустов разморозить и вымыть.

Сыр натереть на терке, паприку очистить, вымыть, также натереть на терке и смешать с сыром. Сырое куриное яйцо смешать с молоком и тщательно взбить венчиком. Приготовленной яично-молочной смесью смазать поверхность слоеного теста. Затем положить на каждый треугольник по 3 лангуста, 3 кружочка оливок и 1 ломтику шампиньонов, посыпать начинку смесью тертого сыра и паприки, выложить треугольники на смоченный водой противень и поставить в предварительно нагретую духовку (200 ˚С) на решетку.

Слойки выпекать 10 минут, после чего вынуть из духовки, посыпать измельченными листьями кервеля и сразу же подать на стол.

Закуска из кальмаров

Ингредиенты

Свежемороженые кальмары – 600 г
Репчатый лук – 1 шт.
Сметана – 2 стакана
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Зелень укропа и петрушки
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лук очистить и измельчить. Кальмаров разморозить, промыть, нарезать тонкой соломкой, посолить и поперчить, посыпать мукой и обжарить вместе с луком в растительном масле.

В полученную смесь добавить сметану и прокипятить. Перед подачей на стол блюдо посыпать измельченной зеленью.

Шарики из трески

Ингредиенты

Треска вареная – 150 г
Картофель – 150 г
Кетчуп – 50 г
Панировочные сухари – 50 г
Сливочное масло – 20 г
Яйцо – 1 шт.
Листья зеленого салата
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, залить подсоленной водой, варить до готовности и приготовить пюре. Треску пропустить через мясорубку, смешать с картофельным пюре, яйцом, растопленным на водяной бане сливочным маслом, посолить и поперчить по вкусу. Из полученной массы сформовать шарики небольшого размера, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в разогретом растительном масле.

Перед подачей на стол шарики выложить на листья салата и полить кетчупом.

Рыба, запеченная с грецкими орехами

Ингредиенты

Рыбное филе – 11/2 кг

Ядра грецких орехов – 150 г
Молоко – 100 мл
Зелень петрушки – 1 пучок
Яйца – 2 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Мука – 5 ст. л.
Майонез – 4 ст. л.
Растительное масло для фритюра
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу промыть, нарезать порционными кусками, в каждом из них сделать надрезы.

Чеснок и ядра грецких орехов истолочь, соединить с измельченной зеленью петрушки и майонезом. Полученной смесью наполнить «кармашки» в рыбе.

В отдельной посуде соединить яйца, муку, молоко и соль.

В полученный кляр обмакнуть кусочки рыбы, после чего обжарить в масле.

Рогалики с копченым лососем

Ингредиенты

Рогалики – 4 шт.
Салатный цикорий – 1 шт.
Плавленый сыр с перцем – 120 г
Сметана – 150 г
Копченый лосось – 12 ломтиков
Мелкорубленая зелень укропа – 1–2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Цикорий вымыть, очистить и нарезать тонкими полосками. Рогалики разрезать вдоль. Сыр размять вилкой, смешать со 100 мл сметаны и смазать приготовленной смесью нижние половинки рогаликов.

Поверх соуса из сыра и сметаны положить подготовленные полоски цикория. Ломтики копченого лосося свернуть рулетами. На каждую половинку рогалика положить по 3 рулетика. Оставшуюся сметану смешать с мелкорубленой зеленью укропа, солью и черным молотым перцем и выложить смесь на рулетики из лосося. Затем накрыть приготовленные бутерброды верхними половинками рогаликов и подать на стол.

Судак в молоке с лимоном

Ингредиенты

Филе судака – 500 г
Яйцо – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Молоко – 1/2 стакана
Панировочные сухари – 1/2 стакана
Мука – 2 ст. л.
Зелень петрушки
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Яйцо взбить до образования пышной пены, добавить молоко и тщательно перемешать. Лимон нарезать тонкими ломтиками. Филе промыть, посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке, обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях. Обжаривать в разогретом до 250 °С растительном масле. Перед подачей на стол украсить веточками петрушки и ломтиками лимона.

Закуска из рыбы с помидорами

Ингредиенты

Рыбное филе – 600 г
Помидоры – 4 шт.
Сладкий красный перец – 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Пшеничная мука – 3 ст. л.
Измельченный зеленый лук – 2 ст. л.
Соевый соус – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Смесь из корицы, гвоздики, аниса и фенхеля – 1 ч. л.
Растительное масло для фритюра
Соль

Способ приготовления

Яйцо взбить до образования пены. Специи смешать с солью и мукой.

Рыбное филе нарезать порционными кусками, обвалять в полученной смеси, а затем обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях.

Филе обжаривать с обеих сторон в разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Помидоры помыть, нарезать кубиками, соединить с зеленым луком и обжарить в сливочном масле, после чего влить соевый

соус и прогревать в течение 2 минут. Перед подачей на стол блюдо разложить по тарелкам, полить соусом и украсить тонкими кольцами сладкого перца.

Мидии на шпажках

Ингредиенты

Консервированные мидии – 200 г
Бекон – 300 г
Маслины – 10 шт.
Лимон – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло для фритюра
Зелень укропа

Способ приготовления

Чеснок очистить и измельчить. Бекон нарезать тонкими ломтиками и завернуть в них мидии и чеснок, после чего сколоть шпажками. Лимон нарезать дольками.

Мидии в беконе обжарить в разогретом до 250 °С растительном масле. Перед подачей на стол украсить блюдо лимоном, маслинами и зеленью укропа.

Рыбные котлеты

Ингредиенты

Филе трески – 300 г
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Яйца – 2 шт.
Городская булка – 1/2 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Молоко – 1/2 стакана
Панировочные сухари – 5 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Булку залить молоком и размочить, после чего пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе. Фарш соединить с 1 яйцом, посолить и поперчить по вкусу и сформовать несколько лепешек.

Зелень петрушки и укропа измельчить и растереть со

сливочным маслом. Оставшееся яйцо взбить до образования пышной пены. В середину лепешек положить сливочное масло с зеленью, соединить края и раскатать в виде сосисок.

Полученные котлеты смочить в яйце, запанировать в сухарях, еще раз окунуть в яйцо и обвалять в сухарях. Обжарить в разогретом растительном масле, после чего запечь в духовке до готовности. Ломтики хлеба подсушить в тостере, сверху поместить котлеты.

Закуска из морского гребешка

Ингредиенты

Филе морского гребешка – 500 г
Картофель – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Лимон – 1/2 шт.
Мука – 3 ст. л.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Зелень укропа
Растительное масло для фритюра
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Филе промыть, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить по вкусу, запанировать в муке, окунуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях, после чего обжарить в разогретом масле с обеих сторон.

Картофель очистить, нарезать соломкой и обжарить в масле. Лимон нарезать ломтиками.

Перед подачей на стол на тарелки выложить филе морского гребешка и картофель, украсить зеленью укропа и ломтиками лимона.

Шарики из креветок

Ингредиенты

Очищенные креветки – 200 г
Яйцо – 1/2 шт.
Белое вино – 1 ч. л.
Кукурузный крахмал – 1 ч. л.
Растительное масло
Зелень петрушки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Креветок измельчить, посолить, соединить с крахмалом, вином и яйцом, тщательно перемешать и сформовать шарики небольшого размера, после чего обжарить их в разогретом растительном масле до золотистой корочки.

Перед подачей на стол шарики следует украсить веточками петрушки.

Креветки, запеченные в тесте

Ингредиенты

Очищенные креветки – 400 г
Измельченный зеленый лук – 30 г
Яйца – 2 шт.
Пшеничная мука – 3 ст. л.
Красное вино – 1 ст. л.
Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
Растительное масло
Зелень петрушки и кинзы
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Креветок посолить и поперчить, соединить с вином и зеленым луком, оставить на 30 минут для маринования.

В отдельной посуде смешать яйца, муку, крахмал и 2 ст. л. воды, тщательно взбить.

По прошествии указанного времени креветок обмакнуть в полученное тесто и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Перед подачей на стол блюдо украсить зеленью петрушки и кинзы.

Кальмары, запеченные в тесте Ингредиенты

Кальмары среднего размера – 3 шт.
Лимон – 1 шт.
Яйца – 6 шт.
Мука – 300 г
Молоко – 250 мл
Виноградное вино – 1 ч. л.
Сахар – 1/4 ч. л.
Растительное масло
Зелень укропа

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Кальмаров промыть и нарезать кольцами.

В отдельной посуде соединить 20 г растительного масла, вино, соль и перец.

Полученным маринадом залить кольца кальмаров и оставить на 30 минут.

Желтки отделить от белков. Лимон нарезать тонкими ломтиками. В молоко постепенно ввести муку, добавить 1 ст. л. растительного масла, сахар и соль, тщательно перемешать и добавить предварительно взбитые яичные белки.

В полученное тесто окунуть маринованные кольца кальмаров и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Перед подачей на стол блюдо украсить веточками укропа и ломтиками лимона.

Холодные блюда

Заливное и холодцы

Издавна в Кремле предпочитают русскую кухню. заливные и холодцы на Руси всегда были желанными гостями на праздничном столе. Любили их и крестьяне, и представители высших сословий. И сегодня настоящие обеды в русском стиле редко обходятся без студня или заливного. Конечно, приготовление этих блюд отнимает немало времени и требует от хозяйки особого мастерства. Но как известно, кремлевский обед невозможно приготовить за 5 минут. Зато результат приложенных усилий порадует и вас, и ваших домочадцев.

Говядина заливная

Ингредиенты

Говядина (филе) – 500 г
Желатин – 1 упаковка
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Зелень петрушки – 1 пучок
Хрен или горчица
Соль, лавровый лист, черный перец горошком по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в большую эмалированную емкость, залить водой и довести до кипения. Жидкость слить. Добавить воду и варить на медленном огне 4–5 часов, по мере необходимости снимая пену. Лук очистить, положить в бульон вместе с лавровым листом, добавить соль и перец. Готовый бульон слить и охладить.

Небольшим количеством бульона (1 стакан) залить желатин и оставить на 40 минут для набухания. Добавить оставшуюся жидкость, смесь поставить на медленный огонь и нагревать при постоянном помешивании. До кипения не доводить.

Бульон снять с огня и остудить.

Чеснок очистить, измельчить и добавить в бульон. Отваренное мясо нарезать ломтиками, выложить в подготовленную посуду, залить бульоном. Охлаждать до застывания. Блюдо украсить веточками петрушки. На стол подавать с горчицей или хреном.

Телятина заливная

Ингредиенты

Телятина (филе) – 3 кг
Телячьи ножки – 3 шт.
Шпик – 100 г
Топленое масло – 50 г
Репчатый лук – 1 шт.
Свекла – 1 шт.
Морковь – 3 шт.
Лавровый лист – 3 шт.
Черный перец горошком – 15 шт.
Листья салата – 1 пучок
Тертый хрен
Майонез
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, нашпиговать, натереть солью, положить в сотейник и обжарить в топленом масле. Морковь, свеклу и лук очистить, промыть. Телячьи ножки мелко нарубить, добавить к мясу вместе с овощами, перцем и лавровым листом, все посолить.

Ингредиенты залить водой и довести до кипения на сильном огне в закрытой емкости. Затем огонь убавить. Варить до тех пор, пока мясо не станет мягким. Отваренную телятину вынуть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на предварительно подготовленное блюдо. Залить охлажденным и процеженным бульоном, поставить в холодильник. Готовое блюдо украсить кружочками, вырезанными из листьев салата. Подать на стол с тертым хреном и майонезом.

Язык заливной

Ингредиенты

Говяжий язык – 700 г
Морковь – 1 шт.
Желатин – 30 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Майонез, сметана или тертый хрен
Соль по вкусу

Способ приготовления

Язык промыть, поместить в эмалированную кастрюлю, залить водой. Туда же положить целую морковь. Добавить соль и варить до готовности. Желатин залить 1/2 стакана воды и оставить на 30

минут для набухания.

Готовый язык вынуть из кастрюли, остудить, нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Отваренную морковь нарезать кружочками. Каждый ломтик языка украсить кружочком моркови и веточкой петрушки.

Охлажденный бульон соединить с размоченным желатином, поставить на огонь и довести до кипения. Затем жидкость процедить, залить ею ломтики языка. Блюдо поместить в холодильник для застывания. Подать на стол с майонезом, сметаной или тертым хреном.

Заливное из поросенка

Ингредиенты

Поросенок – 1 шт. (2–2,5 кг)
Яйцо – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Желатин – 30 г
Тертый хрен
Сметана
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Лавровый лист – 2 шт.
Соль, молотый черный перец, гвоздика по вкусу

Способ приготовления

У поросенка опалить щетину, промыть, удалить внутренности. Голову отделить, тушку разрубить поперек примерно посередине, каждую половину разрезать вдоль на 2 части. Мясо положить в глубокую эмалированную емкость, залить холодной водой, добавить соль. Луковицу и коренья очистить и также положить в кастрюлю. Емкость накрыть крышкой и поставить на огонь.

Бульон довести до кипения, снять пену. Мясо варить на медленном огне до готовности, затем вынуть из кастрюли, выложить на блюдо и остужать, накрыв влажной тканью.

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и оставить на 20–30 минут для набухания.

Бульон снова довести до кипения, предварительно добавив перец, гвоздику и лавровый лист. Затем соединить его с размоченным желатином, перемешать и снова вскипятить.

Готовый бульон охладить и процедить через марлю.

Охлажденное мясо нарезать ломтиками и выложить их на подготовленное блюдо на расстоянии 0,5 см друг от друга.

Яйцо и морковь отварить, нарезать кружочками. Лимон нарезать дольками. Кусочки мяса украсить кружочками яйца и моркови и дольками лимона.

Мясо залить бульоном так, чтобы каждый кусочек был покрыт жидкостью, а все украшения остались на месте. Блюдо оставить в холодильнике до застывания.

Подавать со сметаной и хреном.

Примечание: поросенка можно сварить целиком в большой кастрюле. Готовую тушку в этом случае следует разрезать на порционные куски и уложить на блюдо таким образом, чтобы поросенок казался целым.

Курица заливная

Ингредиенты

Курица – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Желатин – 1 ст. л.
Консервированный зеленый горошек – 1 банка
Зелень петрушки – 1 пучок
Корень петрушки – 1 шт.
Майонез
Соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Курицу вымыть, нарезать крупными кусками, положить в емкость, залить водой и поставить на огонь. Периодически снимать пену. Когда вода закипит, добавить соль, перец, лавровый лист и корень петрушки. Варить на медленном огне до готовности.

Готовую курицу вынуть, остудить. Мясо отделить от костей и выложить в охлажденные формочки. Яйцо отварить, очистить, нарезать ломтиками. Морковь отварить, нарезать кружочками. Зеленый горошек, веточки петрушки, кружочки моркови и ломтики яйца выложить сверху на мясо.

Желатин замочить в 1/2 стакана холодной воды и оставить на 40 минут для набухания, после чего залить предварительно охлажденным и процеженным бульоном. Жидкость довести до кипения на слабом огне. Готовым бульоном залить курицу. Формочки поставить в прохладное место для застывания желе.

Блюдо подавать на стол с майонезом.

Заливное из печеночного паштета

Ингредиенты

Говяжья печень – 500 г
Свиное сало (несоленое) – 300 г
Репчатый лук – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Батон – 2 ломтика
Молоко – 1 стакан
Швейцарский сыр – 150 г
Лавровый лист – 2 шт.
Черный перец горошком – 10 шт.
Мясной бульон – 1 л
Желатин – 2 ст. л.
Свекла – 1 шт.
Корень хрена – 2 шт.
Листья салата – 100 г
Майонез – 1 банка Сахар – 2 ст. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Печень и сало промыть, положить в глубокую эмалированную емкость, залить водой, добавить предварительно очищенную морковь, соль, перец, лавровый лист, поставить на огонь.

Лук очистить, измельчить, обжарить в растительном масле и добавить к перечисленным ингредиентам. Тушить до тех пор, пока сало не станет прозрачным, после чего снять с огня и остудить. Удалить лавровый лист. Батон размочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с подготовленной смесью. Сыр натереть на терке, добавить к полученной массе. Все перемешать. Из фарша сформовать колбаску и положить ее в холодильник.

Мясной бульон процедить, влить в кастрюлю, довести до кипения, добавить предварительно размоченный в воде желатин, перемешать и нагревать на медленном огне, не доводя до кипения. Полученным желе заполнить формочки на 2/3 объема.

Охлажденный паштет нарезать кружочками и уложить в формочки. Влить оставшийся бульон, поставить в прохладное место.

Готовое блюдо вынуть из формочек и выложить на тарелки, покрытые листьями салата.

Свеклу отварить, натереть на мелкой терке вместе с хреном,

добавить сахар и майонез. На каждую тарелку выложить по 1 ч. л. полученной смеси.

Гусиная печень заливная

Ингредиенты

Гусиная печень – 1 шт.
Шпик – 50 г
Молоко – 11/2 стакана
Белое вино – 1/2 стакана
Растительное масло – 1 ст. л.
Мясной бульон – 500 мл
Желатин – 15 г
Лавровый лист – 1 шт.
Черный перец горошком – 6 шт.
Лимон – 1/2 шт.

Способ приготовления

Гусиную печень промыть, удалить пленку, залить молоком и оставить на 2 часа, затем положить в эмалированную емкость, добавить растительное масло, шпик и белое вино. Тушить до размягчения. Готовую печень остудить, нарезать ломтиками.

Мясной бульон влить в кастрюлю, добавить перец, лавровый лист, накрыть крышкой и кипятить на медленном огне 5—10 минут. Из половинки лимона выжать сок. Желатин замочить в небольшом количестве воды. Бульон процедить, смешать с лимонным соком и желатином, снова довести до кипения, после чего остудить. Жидкость влить в охлажденные формы таким образом, чтобы желе покрыло их стенки тонким слоем (вливать небольшими порциями, постоянно поворачивая формы).

В подготовленные формы положить ломтики гусиной печени. Влить оставшийся бульон. Блюдо поставить в прохладное место.

Мусс из ветчины в желе

Ингредиенты

Ветчина – 300 г
Желатин – 1 ст. л.
Яйца – 2 шт.
Мясной бульон – 500 мл
Столовое вино – 1 ст. л.
Майонез
Сливки – 1/2 стакана Горчица – 1 ч. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и пропустить через мясорубку вместе с ветчиной. В полученный фарш влить вино, добавить соль, перец, горчицу, тщательно перемешать.

1 ч. л. желатина залить 1/2 стакана бульона, оставить для набухания. Сливки взбить, добавить в полученную смесь. Жидкость влить в формочки так, чтобы желе тонким слоем покрыло их стенки. В подготовленные формочки выложить массу из ветчины и яиц. Из оставшегося бульона и желатина приготовить желе, заполнить им формочки до верха. Поставить в прохладное место.

Когда желе застынет, мусс извлечь из формочек (для этого их следует на несколько секунд опустить в горячую воду) и выложить на блюдо. Подать на стол с майонезом.

Рыба заливная

Ингредиенты

Рыба (карп, щука, судак) – 1 кг
Яйцо – 1 шт.
Желатин – 50 г
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 1 банка
Зелень петрушки – 1 пучок
Майонез или тертый хрен
Соль, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, удалить внутренности, тщательно промыть, отделить хвосты и головы, после чего нарезать кусками и извлечь кости. Хвосты и головы поместить в глубокую емкость, залить водой и поставить на слабый огонь. Когда бульон закипит, добавить соль, перец, лавровый лист, предварительно очищенные коренья. Кипятить на медленном огне 20 минут, по мере необходимости снимая пену. Затем хвосты и головы вынуть. В бульон положить подготовленные куски рыбы и отварить. Готовую рыбу вынуть из кастрюли и выложить в формочки.

Желатин размочить в небольшом количестве теплой воды. Рыбный бульон процедить через марлю, сложенную в 2–3 слоя, добавить желатин. Жидкость поставить на медленный огонь и

довести до кипения. Полученным желе залить рыбу.

Морковь очистить, отварить, нарезать звездочками. Яйцо сварить вкрутую, нарезать кружочками. Рыбу украсить зеленым горошком, веточками петрушки, кружочками яйца и звездочками моркови, поставить в холодильник для застывания. Готовое заливное подать на стол с тертым хреном или майонезом.

Заливное из рыбы с майонезом

Ингредиенты

Рыба (любая) – 500 г
Яйца – 2 шт.
Желатин – 30 г
Майонез – 1/2 банки
Консервированный зеленый горошек – 100 г Зелень петрушки – 1 пучок Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, удалить внутренности, тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить на медленном огне до готовности. Бульон слить, соединить с предварительно размоченным желатином, снова вскипятить, после чего сразу же снять с огня и охладить. Яйца отварить, очистить, натереть на терке и добавить в бульон вместе с майонезом, солью и зеленым горошком.

Вареную рыбу охладить, удалить кости. Мякоть мелко нарезать, разложить по формам, залить желе и украсить рубленой зеленью петрушки. Блюдо поставить в холодильник для застывания.

Рыба цельная в желе

Ингредиенты

Цельная рыба (любая) – 11/2 кг
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Желатин – 1 ст. л.
Черный перец горошком – 1 ч. л.
Лавровый лист – 3 шт.
Картофель – 4 шт.
Свекла – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 1 банка
Соленые огурцы – 3 шт.

Маринованные грибы – 1 банка
Яйца – 2 шт.
Майонез – 1 банка

Способ приготовления

Рыбу очистить, удалить внутренности. Вдоль спины сделать надрез (это необходимо для того, чтобы во время варки кожа осталась целой). Морковь и лук очистить.

Рыбу поместить в большую емкость, залить холодной водой. Туда же положить лук, морковь, черный перец и лавровый лист. Варить на слабом огне, не доводя до кипения (в противном случае рыба может развариться и деформироваться).

Отваренную рыбу остудить, не вынимая из кастрюли, затем осторожно извлечь с помощью шумовки.

Бульон снова поставить на огонь и выпаривать до тех пор, пока его объем не сократится до 1 л.

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и оставить на 20 минут для набухания. Готовый бульон процедить, снова довести до кипения, влить туда размоченный желатин. Жидкость еще раз вскипятить, после чего сразу же снять с огня.

Яйца отварить, очистить, нарезать кружочками. Отваренную в рыбном бульоне морковь нарезать звездочками. Картофель и свеклу помыть, отварить, очистить и нарезать кубиками.

Маринованные грибы и соленые огурцы также мелко нарезать.

Половину от общего количества рыбного желе влить в форму для заливного и поставить в холодильник для застывания. Затем выложить на него рыбу, украсить кружочками яиц, звездочками моркови и зеленым горошком. Залить оставшимся желе. Форму поместить в холодильник.

Готовое заливное извлечь из формы (для этого нужно на несколько секунд накрыть блюдо горячим полотенцем) и выложить на большую тарелку, разместив по краям овощи, огурцы и грибы, политые майонезом.

Заливное из судака (вариант 1)

Ингредиенты

Судак – 1 кг
Морковь – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень хрена – 1 шт.
Желатин – 15 г

Зелень петрушки – 1 пучок
Соль и лавровый лист по вкусу

Способ приготовления

Рыбу почистить, удалить внутренности и кости, отделить голову. Филе нарезать небольшими кусками. Голову поместить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, лавровый лист, предварительно очищенные коренья и морковь, варить на слабом огне 15 минут.

В полученном бульоне отварить куски филе. Готовую рыбу вынуть из кастрюли шумовкой и выложить на блюдо так, чтобы судак казался целым. Огурец и вареную морковь нарезать кружочками и вместе с зеленью распределить по краям блюда.

Желатин залить небольшим количеством воды и замачивать 20 минут, после чего смешать с 21/2 стакана рыбного бульона.

Жидкость вскипятить и процедить. Полученным желе залить рыбу. Блюдо поставить в холодильник для застывания.

Заливное из судака (вариант 2)

Ингредиенты

Судак – 11/2 кг
Репчатый лук – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лимон – 1 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Черный перец горошком – 8 шт.
Лавровый лист – 3 шт.
Майонез или хрен
Соль по вкусу

Способ приготовления

Судака вымыть, очистить, удалить внутренности и жабры. Чешую завернуть в марлю и завязать. Тушку судака нарезать порционными кусками, отделить голову и хвост.

Голову, хвост и чешую (не вынимая из марли) положить в глубокую эмалированную емкость, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Снять пену, бульон посолить. Положить в кастрюлю оставшиеся куски рыбы. Все вместе варить 15–20 минут. Затем куски судака вынуть, уложить на блюдо на небольшом расстоянии друг от друга и поместить в холодильник. Голову, хвост и чешую варить еще 2–2,5 часа на медленном огне.

Морковь, корень петрушки и лук очистить, помыть, положить

в бульон за 15–20 минут до окончания варки. Еще через 10 минут добавить черный перец и лавровый лист. Готовый бульон снять с плиты, остудить и процедить.

Зелень петрушки тщательно промыть, удалить стебли. Лимон очистить, нарезать тонкими ломтиками. Предварительно сваренную в рыбном бульоне морковь нарезать кружочками или звездочками (рекомендуется воспользоваться фигурным ножом). Листьями петрушки, ломтиками лимона и кружочками (звездочками) моркови декоративно оформить рыбу.

Куски рыбы, украшенные морковью, лимоном и зеленью петрушки, залить охлажденным и процеженным бульоном. Делать это следует постепенно, дожидаясь застывания каждой порции. Необходимо, чтобы куски судака были полностью покрыты желе.

Заливное из судака подать на стол с майонезом или хреном.

Заливное из фаршированного сазана (вариант 1)

Ингредиенты

Сазан – 700–800 г
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Свежие грибы – 50 г
Молоко – 40 мл
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 10 г
Хлеб – 50 г
Манная крупа – 10 г
Желатин – 3 г
Свекла – 1 шт.
Корень хрена – 1 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Молотый черный перец – 2 г
Майонез – 40 г
Сахар – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сазана почистить, вымыть, сделать надрезы вокруг головы и вдоль спины. Отделить голову и кости, удалить внутренности, не разрезая брюшка. Рыбу нарезать одинаковыми кусочками размером 2–3 см, тщательно промыть. Морковь очистить. Желатин замочить в небольшом количестве воды. Голову и кости положить вкастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь. После закипания добавить морковь и лавровый лист.

Готовый бульон процедить, смешать 100 мл с размоченным желатином. Лук очистить, нарезать колечками. Грибы промыть, обжарить в сливочном масле вместе с луком, добавить соль и перец. Тушить 15–20 минут. Хлеб размочить в молоке и пропустить через мясорубку вместе с тушеными грибами, луком и мясом, снятым с хвостовой части сазана.

Яичный белок отделить от желтка, соединить с бульоном (100 мл) и тщательно взбить. Жидкость смешать с приготовленной ранее массой из тушеных грибов, лука, размоченного в молоке хлеба и рыбы. Добавить манную крупу, соль, перец. Фарш тщательно растереть и заполнить им кусочки рыбы.

Фаршированные куски сазана залить рыбным бульоном с добавлением желатина, поставить на слабый огонь и варить 20–30 минут. Жидкость охладить. Кусочки рыбы выложить на блюдо, залить бульоном и поставить в холодильник для застывания.

Для приготовления соуса свеклу помыть, отварить, очистить и натереть на терке, полученную массу соединить с тертым хреном, добавить соль, сахар, майонез, все тщательно перемешать. Соус выложить по краям блюда.

Заливное из фаршированного сазана (вариант 2)

Ингредиенты

Сазан – 2 кг
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Свежие шампиньоны – 200 г
Яйца – 3 шт.
Сливочное масло – 1 ч. л.
Хлеб – 50 г
Молоко – 1 стакан
Манная крупа – 1 ст. л.
Желатин – 1 ст. л.
Свекла – 1 шт.
Корень хрена – 1 шт.
Майонез – 1 банка
Сахар – 2 ст. л.
Лавровый лист – 2 шт.
Черный перец горошком – 10 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Сазана почистить, промыть, сделать надрезы вокруг головы и

вдоль спины. Отделить голову, кости и, не разрезая брюшка, удалить внутренности.

Тушку нарезать одинаковыми кусочками шириной 4–5 см, тщательно промыть.

Голову и кости сазана положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, добавить очищенную морковь, лавровый лист и перец горошком.

Желатин замочить в небольшом количестве воды. Готовый рыбный бульон процедить и соединить с желатином.

Лук очистить, нарезать кольцами. Грибы промыть и измельчить. Сливочное масло разогреть на сковороде, обжарить в нем грибы и лук, добавить соль, молотый черный перец, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Хлеб вымочить в молоке, отжать, пропустить через мясорубку вместе с тушеными шампиньонами, луком и мясом, снятым с хвостовой части и вареной головы сазана. 2 яйца взбить с 3 ст. л. бульона и соединить с полученной массой. Туда же всыпать манную крупу, добавить соль, перец, все тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем заполнить кусочки сазана, уложить их на решетку и погрузить в теплый рыбный бульон с желатином. Поставить на медленный огонь и варить в течение 1 часа.

Отваренные кусочки рыбы остудить, не вынимая из кастрюли, затем осторожно извлечь и выложить на блюдо, залив небольшим количеством бульона. Оставшееся яйцо сварить вкрутую, нарезать кружочками и украсить ими рыбу.

Блюдо поставить в холодильник.

Когда желе застынет, залить рыбу оставшимся бульоном в 2 приема.

Для приготовления соуса свеклу отварить, очистить, натереть на терке, соединить с корнем хрена (также очищенным и натертым), добавить сахар, соль, майонез, все тщательно перемешать. Соус разложить по краям блюда.

Заливное из осетрины

Ингредиенты

Осетрина – 1 кг
Морковь – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Желатин – 30 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Мясо крабов – 100 г

Каперсы
Майонез или хрен

Способ приготовления

Осетрину промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, добавить очищенные лук и морковь. Бульон слить, охладить, процедить, соединить с предварительно замоченным в воде желатином.

Готовую осетрину нарезать тонкими ломтиками и выложить их на блюдо на небольшом расстоянии друг от друга.

Вареную морковь нарезать звездочками, свежий огурец – кружочками. Ломтики рыбы оформить листиками петрушки, звездочками моркови, кружочками огурца, кусочками крабового мяса и каперсами, затем в 3 приема залить бульоном. Блюдо поставить в холодильник. Готовое заливное аккуратно нарезать, кусочки выложить на тарелку. Подать на стол с майонезом или хреном.

Заливное из стерляди

Ингредиенты

Стерлядь – 1 кг
Зернистая или паюсная икра – 25 г
Желатин – 20 г
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Раковые шейки или мясо крабов – 100 г

Способ приготовления

Стерлядь почистить, промыть, обсушить салфеткой, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю и залить водой.

Лук и коренья очистить и добавить к рыбе. Поставить на огонь и варить до готовности стерляди.

Отваренные куски рыбы с помощью шумовки вынуть из кастрюли, выложить в глубокое блюдо и накрыть салфеткой. Желатин замочить в небольшом количестве воды. Рыбный бульон процедить, соединить с желатином, тщательно перемешать. Добавить икру для осветления. Приготовленное таким образом желе процедить, остудить и залить им куски рыбы. Блюдо декоративно оформить зеленью петрушки и раковыми шейками или кусочками крабового мяса.

Заливное из сома

Ингредиенты

Сом (жирный) – 3 кг
Кинза – 5 пучков
Уксус или лимонный сок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сома промыть, снять кожу, удалить внутренности, отделить голову и хвост. Тушку нарезать крупными кусками. Голову, хвост и кожу поместить в кастрюлю, залить водой и варить не менее 1,5 часов. Полученный бульон процедить, снова довести до кипения, опустить туда куски рыбы и варить 15 минут.

Отваренные куски сома с помощью шумовки вынуть из кастрюли и положить каждый из них в плоскую тарелку.

Кинзу мелко нарубить и добавить в бульон вместе с солью и уксусом (лимонным соком). Все перемешать.

Бульоном залить куски рыбы и поставить в холодильник на несколько часов.

Заливное из рыбы под соусом шофруа

Ингредиенты

Рыба (любая) – 1 кг
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Маринованные корнишоны – 10 шт.
Консервированные белые грибы – 1 банка
Желатин – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт.
Мука – 50 г
Сливочное масло – 50 г
Рыбный бульон – 500 мл
Белое столовое вино – 1/2 стакана
Листья салата
Майонез
Соль и черный перец горошком по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистить, удалить внутренности. Мякоть отделить от костей, отрезать голову, хвост и плавники. Филе нарезать небольшими ломтиками.

Голову, хвост, кости и плавники поместить в глубокую эмалированную емкость, залить водой. Туда же положить предварительно очищенные лук и морковь, добавить соль, перец,

лавровый лист. Емкость накрыть крышкой и поставить на плиту. Варить на слабом огне до размягчения костей.

Готовый бульон слить, процедить, снова довести до кипения и положить туда кусочки рыбного филе.

После повторного закипания убавить огонь до минимума и варить рыбу до готовности.

Желатин (1 ст. л.) залить 2 ст. л. холодного рыбного бульона и немного нагреть, поставив на край плиты. Вареные кусочки рыбы извлечь из кастрюли с помощью шумовки и охладить. Бульон процедить, довести до кипения, соединить с желатином и тщательно перемешать.

Приготовленное желе поставить в холодильник и охлаждать до тех пор, пока оно не приобретет консистенцию сырого яичного белка, после чего залить в форму слоем толщиной 1,5 см и снова поместить на холод. Когда нижний слой полностью застынет, влить еще небольшое количество желе так, чтобы оно покрыло стенки формы. Поставить в холодильник.

Для приготовления соуса шофруа сливочное масло выложить на разогретую сковороду и растереть с мукой, добавить соль и рыбный бульон. Сковороду снять с огня, массу тщательно перемешать, после чего снова поставить на огонь. Нагревать при постоянном помешивании. Когда смесь закипит, добавить белое вино и оставшийся желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве воды. Нагревать до полного растворения желатина. Консервированные грибы и сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками, корнишоны измельчить. Вареные кусочки рыбного филе поместить в формы с застывшим желе, сверху выложить слоями корнишоны, кусочки яйца, грибы, полить все соусом шофруа. Блюдо оставить в холодильнике до застывания.

Готовое заливное вынуть из формы, обернув ее горячим полотенцем, и выложить на круглое блюдо. Подать на стол с листьями салата и майонезом.

Фрикадельки из трески и кальмаров в желе

Ингредиенты

Филе трески – 200 г
Кальмары – 200 г
Хлеб – 50 г
Желатин – 10 г
Репчатый лук – 4 шт.
Мука – 1 ч. л.
Яйцо – 1 шт.

Морковь – 3 шт.
Свекла – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Грецкий орех – 1 шт.
Ягоды кизила – 6 шт.
Маслины – 6 шт.
Зелень петрушки – 1 пучок
Хрен
Соль, сахар, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить, промыть. Хлеб размочить в воде и отжать. Грецкий орех очистить и измельчить. Кальмары, филе трески, размоченный хлеб и 3 очищенные луковицы пропустить через мясорубку. Добавить муку, яйцо, измельченный грецкий орех, соль, перец, сахар, все тщательно перемешать. Из приготовленной массы сформовать фрикадельки.

Свеклу, морковь и корень петрушки очистить, поместить в кастрюлю, туда же положить неочищенную луковицу.

Овощи залить 2 стаканами воды, добавить соль, перец и варить 40 минут.

Овощной бульон процедить, влить в другую емкость и опустить туда фрикадельки так, чтобы они были покрыты жидкостью примерно на 3 см. Поставить на плиту и варить на среднем огне 50 минут.

Готовые фрикадельки извлечь из кастрюли с помощью шумовки. Бульон снова процедить, соединить с предварительно замоченным в воде желатином. Фрикадельки красиво уложить на блюдо, декоративно оформить зеленью петрушки, маслинами, ягодами кизила, звездочками вареной моркови, залить бульоном и поставить в холодильник для застывания.

На стол подавать с хреном.

Заливное из грибов с гарниром

Ингредиенты

Соленые грибы – 100 г
Морковь – 2 шт.
Картофель – 1 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Желатин – 2 ч. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Уксус – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 1 пучок

Способ приготовления

Грибы вынуть из рассола, мелко нарезать. Морковь (1 шт.) очистить, нарезать звездочками.

Желатин залить небольшим количеством воды и оставить на 20 минут для набухания. 3 ст. л. грибного рассола смешать с 1 стаканом воды, поставить на огонь и довести до кипения, после чего влить желатин, все тщательно перемешать и процедить.

Небольшое количество жидкости влить в формочки так, чтобы образовавшееся желе покрыло их дно и стенки тонким слоем. После застывания положить туда кусочки грибов и звездочки моркови, добавить остальное желе.

Оставшуюся морковь и картофель отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками, соленый огурец измельчить. Растительное масло смешать с уксусом, полученной заправкой залить овощи.

Готовое заливное извлечь из формочек, выложить на круглое плоское блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки, по краям распределить гарнир из овощей.

Заливное из кольраби и помидоров

Ингредиенты

Кольраби – 300 г
Консервированные помидоры – 750 г
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло – 2 ст. л.
Соевый сыр (тофу) с зеленью – 100 г
Базилик – 1 пучок
Желатин – 3 ч. л.
Соль, сахар, молотый черный перец по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби помыть, нашинковать, посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, накрыть крышкой и тушить в течение 5 минут на медленном огне, затем остудить. Помидоры нарезать кусочками и размять. Чеснок очистить, натереть на терке или раздавить с помощью чесночного пресса. Полученную кашицу соединить с томатным пюре, добавить соль, сахар, перец. Небольшое количество массы (6 ст. л.) смешать с размоченным в воде желатином. Оставшуюся смесь выложить в кастрюлю, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить пюре с желатином, все тщательно растереть. Полученную массу снова вскипятить и варить на слабом огне 2 минуты при постоянном помешивании.

Базилик промыть, удалить стебли, листья крупно нарубить (несколько штук рекомендуется оставить для украшения блюда). Соевый сыр нарезать кусочками. В форму объемом 1 л выложить 2 ст. л. томатной массы, распределить равномерным слоем. Сверху уложить слоями кусочки соевого сыра, базилик, кольраби, затем снова томатную массу и так до тех пор, пока форма не будет заполнена до краев. Поставить заливное в холодильник на 1 час, чтобы оно застыло.

Готовое заливное аккуратно извлечь из формы, выложить на круглое плоское блюдо и разрезать на порционные куски. Украсить листиками базилика.

Яйца в мясном желе

Ингредиенты

Яйца – 4 шт.
Мясной салат – 400 г
Сливочное масло – 40 г
Пюре из шпината – 200 г
Мясной бульон – 400 мл
Желатин – 30 г
Листья салата – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Сладкий перец – 1 шт.

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить для набухания. Мясной бульон влить в кастрюлю, поставить на огонь, довести до кипения, растворить в нем желатин.

Небольшое количество бульона влить в формочки так, чтобы застывшее желе покрыло их стенки тонким слоем. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. Сладкий перец очистить от семян и нарезать кусочками. Зелень петрушки промыть, удалить стебли. В каждую формочку положить по одному яйцу, кусочки сладкого перца и листики петрушки. Залить все оставшимся желе и поставить в холодильник.

Готовое заливное извлечь из формочек и выложить на плоское блюдо вместе с мясным салатом. Сливочное масло смешать с пюре из шпината. Полученную массу поместить в кондитерский шприц и выложить по краю блюда в виде листочков. Оформить листьями салата, нарезанными полосками.

Яйца с помидорами в желе

Ингредиенты

Яйца – 4 шт.
Помидоры – 200 г
Мясной бульон – 200 мл
Желатин – 30 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Майонез или салатная заправка

Способ приготовления

Мясной бульон довести до кипения, растворить в нем предварительно замоченный в воде желатин. Тонким слоем желе покрыть дно и стенки конусообразных формочек. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, снять верхушки, оставшуюся часть нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Помидоры помыть, нарезать аналогичным образом.

В формочки уложить зелень петрушки и верхушки яиц, залить небольшим количеством желе. Когда оно немного застынет, распределить сверху кружочки помидоров. Затем снова влить желе и уложить слой яиц. Таким образом заполнить все формочки, оставив 1 см до верхнего края. Последним слоем уложить зелень петрушки и залить все оставшимся желе. Заполненные формочки поставить в холодильник.

Готовое заливное вынуть из формочек и выложить на круглое плоское блюдо. На стол подать с салатной заправкой и майонезом.

Холодец телячий

Ингредиенты

Телячьи ножки – 4 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Яйца – 5 шт.
Мука – 2 ст. л.
Лавровый лист – 3 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Телячьи ножки ошпарить, обсушить полотенцем, натереть мукой. Остатки щетины опалить. Ножки разрубить на несколько частей, мясо отделить от костей, все тщательно промыть, поместить в большую кастрюлю и залить холодной водой. Лук, морковь, корень петрушки очистить, помыть и добавить к мясу вместе с лавровым листом и перцем. Кастрюлю поставить на

огонь и накрыть крышкой. Содержимое довести до кипения и варить не менее 4 часов.

С поверхности готового бульона снять жир, извлечь овощи и лавровый лист, вынуть телячьи ножки. Мясо пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Кости снова поместить в бульон, поставить на огонь и дать закипеть. Варить до тех пор, пока объем жидкости не сократится до 11/2 л. Готовый бульон слить, процедить, соединить с измельченным мясом, добавить соль. Холодец разложить по формам.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками. Украсить ими холодец. Формы поставить в прохладное место.

Готовый холодец вынуть из форм, выложить на блюдо, нарезать. На стол рекомендуется подавать с сухим тертым хреном, горчицей, сметанным соусом или хреном с уксусом.

Примечание: с телячьим холодцом хорошо сочетаются свежие огурцы и листья салата со сметаной.

Холодец говяжий (вариант 1)

Ингредиенты

Говяжьи ноги и губы – 1 кг
Морковь – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень пастернака – 1 шт.
Горчица
Уксус или хрен
Лавровый лист – 2 шт.
Черный перец горошком – 10 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говяжьи ноги и губы опалить, очистить от щетины, тщательно промыть с помощью щетки, поместить в большую эмалированную емкость, залить холодной водой. Туда же положить предварительно очищенные морковь и коренья. Довести до кипения на сильном огне, по мере необходимости снимая пену. После закипания убавить огонь до минимума и варить при закрытой крышке не менее 6 часов. Когда коренья и морковь станут мягкими, вынуть их с помощью шумовки, охладить и нарезать звездочками. За 15 минут до окончания варки холодца добавить соль, перец и лавровый лист.

Готовый бульон будет иметь консистенцию клея, мясо – легко

отделяться от костей. Бульон слить, процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

Мясо отделить от костей, мелко нарезать, уложить в формы, украсить звездочками моркови и кореньев. Залить все бульоном, остудить до комнатной температуры, после чего поставить в холодильник для застывания. На стол подавать с горчицей, уксусом и/или хреном.

Холодей говяжий (вариант 2)

Ингредиенты

Говяжьи ноги и губы – 500 г
Мясные обрезки – 500 г
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Лавровый лист – 1 шт.
Горчица
Зелень петрушки – 1 пучок
Чеснок – 4 зубчика
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говяжьи ноги и губы подготовить: опалить щетину, очистить щеткой, тщательно промыть. Ноги разрубить на части, залить холодной водой и оставить на 4 часа.

Мясные обрезки промыть. Все перечисленные ингредиенты поместить в глубокую эмалированную кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрывала мясо примерно на 10 см (около 2 л на 1 кг мясных продуктов). Поставить на огонь и довести до кипения, накрыв крышкой. Затем снять образовавшуюся пену, убавить огонь до минимума и варить не менее 6 часов.

Периодически удалять с поверхности бульона жир. За 2 часа до готовности положить лавровый лист, перец, очищенные лук, морковь и корень петрушки.

Готовый бульон снять с огня, перелить в другую емкость, вынуть лавровый лист, удалить с поверхности жир, жидкость процедить.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, влить бульон, добавить соль, очищенные и измельченные зубчики чеснока. Все перемешать, снова поставить на огонь и довести до кипения, после чего остудить, разлить по формам и поместить в холодильник. Готовый холодец аккуратно разрезать на порционные куски, выложить их на плоское блюдо, оформить

зеленью петрушки.

На стол подавать с горчицей.

Холодец куриный

Ингредиенты

Куриные субпродукты (печень, сердце, желудок) – 500 г
Телячьи ножки – 500 г
Морковь – 3 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Яйца – 4 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Соль по вкусу

Способ приготовления

Телячьи ножки опалить, с помощью щетки удалить остатки шерсти, промыть, разрубить на части.

Куриные субпродукты тщательно промыть. Названные ингредиенты положить в кастрюлю, залить водой.

Лук и морковь очистить, помыть и добавить к мясным продуктам. Все посолить и варить на умеренном огне не менее 4 часов.

Готовые куриные потроха и телячьи ножки вынуть из бульона, мякоть мелко нарезать или пропустить через мясорубку.

Чеснок очистить, раздавить с помощью чесночного пресса и добавить к мясу. Все перемешать и разложить по формам.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Бульон процедить и еще раз вскипятить, после чего залить им измельченное мясо в формах.

Холодец украсить кружочками вареных яиц и поставить в прохладное место для застывания.

Холодец из петуха

Ингредиенты

Петух – 1 кг
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Желатин – 11/2 ст. л.
Лавровый лист – 4 шт.
Черный перец горошком – 6 шт.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Петуха опалить, вынуть внутренности. Отрезать шейку, лапки и крылышки, обдать кипятком, отбить деревянным молотком и снять с них кожу. Тушку разрезать вдоль и поперек на 4 части. На дно емкости поместить лапки и потроха, сверху выложить крупные куски мяса. Лук, морковь и корень петрушки очистить, промыть, мелко нарезать и добавить в кастрюлю. Продукты залить холодной водой так, чтобы она покрывала их, как минимум, на 5 см. Поставить на плиту и варить на слабом огне не менее 2,5 часа.

Готовое мясо извлечь из кастрюли с помощью шумовки и выложить в глубокое блюдо. Субпродукты варить еще в течение часа. За 10 минут до окончания варки положить в кастрюлю черный перец горошком, лавровый лист и соль.

Готовый бульон процедить, не остужая. Субпродукты разложить на блюде вместе с кусками мяса.

Желатин замочить в небольшом количестве воды и оставить для набухания. Чеснок очистить, раздавить с помощью чесночного пресса или натереть на терке.

Желатин и измельченный чеснок добавить в горячий куриный бульон. Приготовленным желе залить куски мяса и субпродукты. Блюдо поставить в холодильник и охлаждать до застывания.

Холодец из свиных и индюшачьих ножек

Ингредиенты

Свиные ножки – 2 шт.

Индюшачьи ножки – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Свиные ножки залить водой и оставить на ночь, после чего тщательно промыть, удалить щетину и поместить в кастрюлю. Туда же положить индюшачьи ножки. Продукты залить водой так, чтобы она покрывала мясо на 5 см. Кастрюлю поставить на плиту, содержимое довести до кипения, снять пену, накрыть крышкой и убавить огонь до минимума. Варить не менее 7 часов.

Примерно через 3 часа после начала варки бульон посолить, положить неочищенную луковицу и морковь.

Готовое мясо отделить от костей, мелко нарезать или

пропустить через мясорубку и выложить в формы. Бульон процедить, залить им мясо. Добавить перец и измельченный чеснок, все перемешать. Блюдо поставить в холодильник и оставить до застывания.

Холодец «Ассорти»

Ингредиенты
Свиные ножки – 500 г
Телячьи ножки – 200 г
Говядина – 300 г
Курица – 300 г
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Желатин – 10 г
Лавровый лист – 2 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Свиные и телячьи ножки опалить, потереть щеткой, разрубить на несколько частей и поместить в большую кастрюлю. Туда же положить промытую говядину и курицу.

Продукты залить водой, добавить соль, лавровый лист, очищенные лук и морковь. Поставить на слабый огонь и варить 6 часов, по мере необходимости снимая пену. Готовое мясо вынуть из бульона, охладить, удалить кости и пропустить через мясорубку.

Желатин залить 1/2 стакана воды и замачивать 20 минут. Добавить 11/ 2 л процеженного мясного бульона, все перемешать, поставить на огонь и снова довести до кипения. Положить мясо, перец, предварительно очищенный и измельченный чеснок.

Готовое блюдо разложить по формам и поставить в холодильник на несколько часов.

Холодец грибной

Ингредиенты
Свежие, соленые или маринованные грибы – 150 г
Грибной бульон – 250 мл
Желатин – 10 г
Чеснок – 6 зубчиков
Соль по вкусу

Способ приготовления

Соленые грибы промыть и мелко нарубить, маринованные отделить от жидкости и нашинковать, свежие отварить и нарезать. Измельченные грибы разложить по формам. Желатин залить небольшим количеством воды, оставить на 20 минут для набухания. Грибной бульон посолить, добавить очищенный и мелко нарезанный чеснок, соединить с подогретым желатином, все перемешать. Приготовленным желе залить грибы в формах, поставить в холодильник для застывания.

Примечание: если для приготовления блюда применяются соленые или маринованные грибы, вместо бульона можно использовать воду с добавлением маринада или рассола.

Салаты

Ни одно праздничное застолье не обходится без салата. Это блюдо, некогда изобретенное искусными французскими поварами, сегодня является неотъемлемой частью кулинарных традиций большинства народов и культур. Не составляет исключения и кремлевская кухня. Салатов существует великое множество. Их можно готовить практически из любых продуктов – мяса, рыбы, овощей, грибов, фруктов. В этой книге вы найдете рецепты салатов на любой вкус.

Салат из говядины с яйцом и сыром

Ингредиенты

Говядина – 400 г
Твердый сыр – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Майонез – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль и варить до готовности, затем остудить и мелко нарезать. Лук очистить, измельчить. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем лук до золотистого цвета. Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень промыть, мелко нарубить. Все

ингредиенты выложить в салатник, добавить соль, майонез и тщательно перемешать.

Салат из говядины, языка и окорока

Ингредиенты

Говядина – 150 г
Говяжий язык – 150 г
Окорок – 150 г
Яйца – 2 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Картофель – 1 шт.
Майонез – 100 г
Листья салата – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Мясо остудить и нарезать мелкими кусочками.

Язык промыть и отварить в подсоленной воде, затем опустить в холодную воду и снять пленку. Мякоть нарезать мелкими кусочками. Окорок также мелко нарезать.

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить.

Огурец очистить и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарубить.

На плоское блюдо уложить промытые листья салата, сверху поместить все вышеперечисленные ингредиенты.

Блюдо заправить майонезом.

Острый салат из говядины с картофелем

Ингредиенты

Говядина – 300 г
Картофель – 500 г
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 1/2 стакана
Светлый соевый соус – 3 ст. л.

Столовый уксус – 1 ст. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Зелень кинзы – 20 г
Маслины – 10 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, отбить, нарезать тонкими ломтиками. Картофель очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности, затем соединить с мясом. Добавить очищенный и измельченный лук, соевый соус, все перемешать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить.

Смесь остудить, посыпать солью, красным и черным перцем, сбрызнуть уксусом, добавить предварительно очищенный и натертый на мелкой терке чеснок. Все перемешать, выложить в салатник и поставить в холодильник на 1 час.

Готовый салат украсить веточками кинзы и маслинами.

Салат из говядины с редькой

Ингредиенты

Говядина – 150 г
Редька – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Майонез – 100 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину отварить в холодной подсоленной воде, остудить и мелко нарезать.

Редьку очистить и натереть на крупной терке. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Растительное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет. Зелень петрушки и укропа промыть и нарубить. Все ингредиенты выложить в салатник, добавить соль, майонез, тщательно перемешать.

Салат из говядины с капустой

Ингредиенты

Говядина – 250 г
Капуста – 170 г
Репчатый лук – 1 шт.
Готовый мясной бульон – 1/2 стакана
Томатный сок – 70 мл
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту мелко нарезать, посыпать солью, слегка размять руками и оставить на 5 минут в теплом месте для образования сока.

Лук очистить, нарубить или измельчить блендером, добавить к капусте. Бульон подогреть и залить им овощи.

Говядину промыть, отбить, нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до полуготовности. Мясо соединить с овощами, все выложить в глубокую эмалированную емкость и кипятить на водяной бане до готовности, затем остудить, выложить в салатник, посыпать красным перцем. Салат заправить томатным соком и подать на стол.

Салат из говядины с огурцом

Ингредиенты

Говядина (филе) – 400 г
Репчатый лук – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Стебель лимонной травы – 1 шт.
Зеленый лук – 20 г
Лимонный сок – 4 ст. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Зелень кинзы – 10 г
Листья мяты – 10 шт.
Листья кресс-салата – 4 шт.
Молотый перец чили – 2 ст. л.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать крупными кусками и жарить до полуготовности, затем выложить на плоское блюдо, остудить и поставить в холодильник на 3 часа.

Охлажденное мясо нарезать тонкими ломтиками и выложить

ровным слоем на дно глубокого салатника.

Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами. С огурца удалить кожицу, натереть на крупной терке или нарезать соломкой.

Лимонную траву и зеленый лук промыть и измельчить, вместе с кусочками огурца и репчатым луком добавить к мясу. Влить лимонный сок, рыбный соус, все перемешать и поставить в холодильник на 5–7 часов.

Готовый салат украсить предварительно промытыми листьями мяты, зеленью кинзы и кресс-салатом, посыпать перцем чили.

Салат из курицы с соленым огурцом и яблоком

Ингредиенты

Курица – 400 г Картофель – 3 шт. Морковь – 2 шт. Репчатый лук – 2 шт. Яйца – 2 шт. Яблоко – 1 шт.

Соленый огурец – 1 шт.

Консервированный зеленый горошек – 100 г

Майонез – 100 г

Зелень укропа – 1 пучок Зелень петрушки – 1 пучок Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль и варить до готовности, затем охладить и мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, остудить, снять кожицу и нарезать небольшими кубиками.

Огурец очистить и измельчить. Морковь очистить, отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Лук очистить и измельчить. С яблока снять кожицу, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить. Зелень петрушки и укропа промыть и нарубить. Все ингредиенты выложить в салатник, добавить консервированный зеленый горошек, соль, майонез, тщательно перемешать.

Салат из курицы с сыром и грибами

Ингредиенты

Курица – 400 г

Твердый сыр – 200 г

Маринованные шампиньоны – 100 г

Репчатый лук – 2 шт.

Чеснок – 2 зубчика
Майонез – 100 г
Столовый уксус – 1 ч. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, мелко нарезать, посолить. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем мясо. Сыр натереть на крупной терке. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами и оставить в горячей воде на 5 минут (это необходимо для того, чтобы удалить горечь). Чеснок очистить, пропустить через мясорубку или раздавить с помощью чесночного пресса. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарубить.

Для приготовления заправки майонез соединить с уксусом, добавить чеснок, все тщательно перемешать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и полить заправкой.

Салат из курицы с яичной лапшой и бобовыми побегами

Ингредиенты

Курица (филе) – 250 г
Яичная лапша – 400 г
Бобовые побеги – 120 г
Консервированная стручковая фасоль – 60 г
Оливковое масло – 2 ст. л.
Обжаренные семена кунжута – 2 ст. л.
Зеленый лук – 20 г
Зелень кинзы – 20 г
Яблочный уксус – 3 ст. л.
Светлый соевый соус – 5 ст. л.
Кунжутное масло – 4 ст. л.
Подсолнечное масло – 6 ст. л.
Чеснок – 3 зубчика
Измельченный имбирный корень – 1 шт.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать тонкой длинной соломкой, положить на сковороду с разогретым оливковым маслом и

обжарить. За 2–3 минуты до готовности добавить семена кунжута и соль, снять с огня и остудить. Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и отварить, затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь, несколько раз ополоснуть холодной водой и обсушить, после чего выложить в керамическую емкость. Бобовые побеги перебрать, промыть и держать над паром 2 минуты, охладить, измельчить, соединить с лапшой. Добавить стручковую фасоль.

Приготовить заправку: соевый соус соединить с подсолнечным и кунжутным маслом, яблочным уксусом, добавить соль, молотый черный перец, имбирный корень, предварительно очищенный и натертый на мелкой терке чеснок. Все перемешать и взбивать миксером до образования однородной массы, охладить.

Лапшу, смешанную с бобовыми побегами и фасолью, полить заправкой, взяв половину от общего количества, тщательно перемешать и разложить по тарелкам. На середину каждой тарелки выложить курицу, посыпать измельченным зеленым луком, залить оставшейся заправкой. Готовый салат украсить веточками кинзы.

Салат из курицы с рисом и фасолью

Ингредиенты

Курица (филе) – 500 г Рис – 2 стакана
Консервированная фасоль – 1 стакан
Зеленый лук – 20 г
Зелень сельдерея – 1 пучок
Редис – 5 шт.
Измельченный обжаренный миндаль – 1/2 стакана
Обжаренные семена кунжута – 1/2 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.
Белый винный уксус – 1 ст. л.
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Кусочки консервированных персиков – 10 шт.

Способ приготовления

Курицу промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности, затем остудить, обсушить и нарезать соломкой. Рис перебрать, несколько раз ополоснуть холодной водой, отварить, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Зелень сельдерея и зеленый лук промыть и измельчить. Редис натереть на мелкой терке. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить стручковую фасоль, миндаль, все перемешать.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с соевым соусом и уксусом, добавить обжаренные семена кунжута, взбить миксером.

Салат полить заправкой, украсить кусочками консервированных персиков и подать на стол.

Корейский салат из курицы с капустой и морковью

Ингредиенты

Курица (филе) – 400 г
Капуста – 200 г
Морковь – 4 шт.
Яйца – 3 шт.
Репчатый лук – 5 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Растительное масло – 1/2 стакана
Острый корейский соус – 8 ст. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать тонкой соломкой, положить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить.

Капусту измельчить блендером или нашинковать. Морковь очистить, натереть на крупной терке или нарезать тонкой соломкой.

Яйца разбить, добавить соль и взбивать миксером до образования пены, затем выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, и обжарить.

Готовую яичницу остудить и нарезать тонкими полосками. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами.

Чеснок пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке, соединить с луком и кусочками яичницы.

Полученную смесь добавить к курице и еще раз обжарить, после чего остудить и поместить в керамическую посуду. Туда же положить подготовленные капусту и морковь. Добавить корейский соус, перец, глутамат натрия, все тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 суток.

Готовое блюдо переложить в салатник и подать на стол.

Салат из курицы с корейской лапшой и кешью

Ингредиенты

Курица (филе) – 200 г
Корейская лапша – 350 г
Обжаренные орехи кешью – 60 г
Зеленый лук – 30 г
Зелень кинзы – 20 г
Чеснок – 3 зубчика
Арахисовая паста – 2 ст. л.
Сладкий чилийский соус с побегами бамбука – 3 ст. л.
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Яблочный уксус – 2 ст. л.
Кунжутное масло – 1 ст. л.
Оливковое масло – 3 ст. л.
Готовый куриный бульон – 3 ст. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности, затем остудить и нарезать тонкими ломтиками. Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока она не станет мягкой, откинуть на дуршлаг, несколько раз ополоснуть холодной кипяченой водой, обсушить и мелко нарезать по диагонали.

Для приготовления соуса зеленый лук и зелень кинзы промыть, мелко нарубить, добавить натертый на мелкой терке или пропущенный через чесночный пресс чеснок, арахисовую пасту, чилийский и соевый соусы, яблочный уксус, все перемешать. Затем влить оливковое и кунжутное масло, предварительно подогретый куриный бульон, посолить, посыпать перцем.

Смесь взбивать миксером или венчиком до получения однородной массы, после чего поставить в холодильник на 20 минут.

Подготовленную курицу залить охлажденным соусом, добавить лапшу, все перемешать. Готовый салат посыпать измельченными орехами кешью.

Салат из курицы с зеленью

Ингредиенты

Куриные грудки – 2 шт.

Измельченная зелень петрушки, укропа, кинзы и сельдерея – 10 стаканов

Обжаренный миндаль – 1/2 стакана
Подсолнечное масло – 2 ч. л.
Сливовое пюре – 1/2 стакана
Рисовый уксус – 2 ст. л.
Лимонный сок – 3 ч. л.
Кунжутное масло – 1 ч. л.
Чеснок – 3 зубчика
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные грудки нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, положить в глубокую сковороду с разогретым подсолнечным маслом, накрыть крышкой и жарить до готовности.

Приготовить соус: 2 ст. л. зелени кинзы соединить с половиной указанного количества сливового пюре, влить рисовый уксус, лимонный сок, кунжутное масло, всыпать красный перец, положить предварительно натертый на мелкой терке чеснок, добавить немного воды и взбивать миксером до образования однородной массы. Поставить в холодильник на 10–15 минут. Зелень петрушки, укропа, кинзы и сельдерея соединить с оставшимся сливовым пюре, тщательно растереть.

Приготовленную смесь распределить ровным слоем на плоском блюде, сверху положить кусочки курицы, полить охлажденным соусом. Салат посыпать измельченным миндалем.

Салат куриный с пряностями

Ингредиенты

Куриный фарш – 500 г
Измельченный стебель лимонной травы – 1 шт.
Корейский лаймовый соус – 4 ст. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Обжаренный молотый рис – 1 ст. л.
Зеленый лук – 20 г
Зелень кинзы – 30 г
Листья мяты – 10 шт.
Кусочки овощей (огурцы, помидоры, сладкий перец) – 15–20 шт.
Красный перец чили – 4 шт.

Способ приготовления

Куриный фарш выложить на сухую разогретую сковороду, добавить небольшое количество воды, тщательно перемешать и тушить до готовности, затем поместить в салатник.

Приготовить соус: зелень кинзы и зеленый лук промыть, измельчить, соединить с пропущенным через мясорубку перцем чили, добавить молотый рис, стебель лимонной травы, лаймовый и рыбный соусы и взбивать миксером до образования однородной массы.

Полученную смесь добавить к куриному фаршу, все перемешать.

Готовый салат поставить в холодильник, перед подачей на стол украсить листьями мяты и кусочками овощей.

Салат из телятины с яйцом и помидорами

Ингредиенты

Телятина – 400 г
Помидоры – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Майонез – 150 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Листья салата – 3–4 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль и отварить, затем остудить и нарезать мелкими кубиками. Мясо смешать с небольшим количеством майонеза и поместить в холодильник на 40 минут. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Лук очистить, нарезать полукольцами, залить горячей водой. Через 5 минут воду слить. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарубить. Все компоненты выложить на плоское блюдо, покрытое листьями салата, добавить соль, сверху полить майонезом.

Салат из свинины с помидорами и грибами

Ингредиенты

Свинина – 200 г
Помидоры – 2 шт.
Соленые шампиньоны – 100 г
Картофель – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.

Майонез – 100 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, положить в глубокую эмалированную емкость, залить холодной водой, добавить соль и варить до готовности, после чего остудить и нарезать мелкими кубиками. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Картофель помыть, отварить в мундире, очистить и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и нарубить. Грибы нарезать небольшими кусочками. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить. Все компоненты выложить в салатник, добавить соль, майонез, тщательно перемешать.

Салат из свинины с бобовыми побегами и рисовой вермишелью

Ингредиенты

Нежирная свинина – 250 г
Бобовые побеги – 200 г
Рисовая вермишель – 230 г
Чеснок – 4 зубчика
Измельченный имбирный корень – 1 шт.
Измельченный стебель лимонной травы – 1 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Рисовое вино – 4 ст. л.
Куркума – 2 ч. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Лимонный сок – 3 ст. л.
Листья салата – 3 шт.
Листья мяты – 10 шт.
Молотый черный перец – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать тонкой соломкой, выложить на плоское блюдо, посыпать имбирным корнем и натертым на мелкой терке чесноком (использовать от указанного количества). Добавить соль, перец, рисовое вино и держать в теплом месте 1 час. Оставшиеся имбирный корень и чеснок выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и тушить 5 минут, после чего постепенно добавить мясо, всыпать куркуму и измельченную лимонную траву. Свинину жарить до готовности, периодически помешивая. Вермишель залить горячей водой и

замачивать до тех пор, пока она не станет мягкой, затем опустить в кипящую подсоленную воду, отварить, откинуть на дуршлаг, обсушить и выложить в салатник. Бобовые побеги перебрать, промыть, подержать над паром 2 минуты, ополоснуть холодной водой, измельчить и уложить ровным слоем на вермишель. Сверху выложить свинину.

Приготовить заправку: листья салата мелко нарезать, залить лимонным соком, смешанным с рыбным соусом, тщательно растереть.

Салат полить заправкой и украсить листьями мяты.

Салат из утки с зеленым горошком и яичной лапшой

Ингредиенты

Утиные грудки – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Морковь – 2 шт.
Яичная лапша – 200 г
Зеленый лук – 10 г
Зелень кинзы – 10 г
Подсолнечное масло – 3 ст. л.
Кунжутное масло – 2 ст. л.
Молотый кориандр – 1 ч. л.
Специи по вкусу – 2 ч. л.
Яблочный уксус – 2 ст. л.
Желтый сахар – 1 ч. л.
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Обжаренные семена кунжута – 1 ст. л.
Молотый черный перец – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Утиные грудки промыть, удалить кожу, мясо нарезать тонкой соломкой и положить в глубокую эмалированную емкость.

В кунжутное масло всыпать молотый кориандр и специи по вкусу, тщательно растереть и нагревать на медленном огне 5 минут, затем остудить. Приготовленным маринадом залить утиное мясо и поставить на 40 минут в холодильник. 2 ст. л. подсолнечного масла разогреть на сковороде и обжарить в нем маринованное мясо. Морковь очистить, мелко нарезать или натереть на крупной терке, соединить с зеленым горошком, положить в дуршлаг и держать над паром до размягчения. Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг, 3 раза ополоснуть холодной

кипяченой водой, обсушить и выложить на плоское блюдо. Сверху распределить подготовленные мясо, морковь и зеленый горошек, посыпать предварительно промытым и измельченным зеленым луком.

Для приготовления соуса сахар всыпать в яблочный уксус, растирать до полного растворения, затем влить оставшееся подсолнечное масло, соевый соус, добавить соль, черный перец, обжаренные семена кунжута, взбивать миксером до образования однородной массы.

Салат полить приготовленным соусом, украсить веточками кинзы и поставить в холодильник на 10 минут.

Салат из мяса кролика со сладким перцем

Ингредиенты

Мясо кролика – 400 г
Сладкий перец – 3 шт.
Зеленый горошек – 100 г
Рис – 100 г
Столовый уксус – 2 ч. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Кинза – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, добавить соль и варить до готовности, после чего остудить и нарезать небольшими кусочками. Рис перебрать, промыть, отварить и откинуть на дуршлаг.

Зеленый горошек всыпать в глубокую эмалированную емкость, залить холодной водой, посолить и варить до размягчения.

Сладкий перец очистить, промыть и мелко нарезать. Зелень кинзы промыть и нарубить.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с горчицей и уксусом, добавить соль, все тщательно перемешать. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и полить заправкой.

Салат из колбасы и кукурузы

Ингредиенты

Вареная колбаса – 250 г
Консервированная кукуруза – 100 г
Яйца – 2 шт.
Огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень укропа – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Майонез – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Колбасу нарезать небольшими кубиками. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и измельчить. Лук очистить и нашинковать. У огурца удалить кожицу, мякоть нарезать кубиками. Зелень промыть и измельчить. Все ингредиенты выложить в салатник, добавить кукурузу, соль, майонез и перемешать.

Салат из ветчины с сыром и фасолью

Ингредиенты

Ветчина – 300 г
Твердый сыр – 100 г
Консервированная фасоль – 1 банка
Репчатый лук – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Майонез – 100 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Помидор обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть нарезать мелкими кусочками. Лук очистить и измельчить. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить консервированную фасоль, посолить, полить майонезом, все перемешать.

Салат из языка с корейской морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

Говяжий язык – 400 г
Корейская морковь – 150 г

Консервированный зеленый горошек – 50 г
Яблоки – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйца – 3 шт.
Майонез – 100 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Язык промыть, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, после чего на несколько минут опустить в холодную воду, снять пленку, мякоть нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук очистить и измельчить. С яблок снять кожицу, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкой соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить корейскую морковь, майонез, посолить по вкусу. Салат украсить консервированным зеленым горошком, посыпать предварительно промытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Салат из ветчины с помидорами

Ингредиенты

Ветчина – 200 г
Помидоры – 2 шт.
Твердый сыр – 50 г
Зеленый лук – 150 г
Яйцо – 1 шт.
Растительное масло – 4 ст. л.
Столовый уксус – 2 ч. л.
Горчица – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать мелкими кубиками. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук, укроп и петрушку промыть и нарубить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, отделить желток от белка. Желток размять вилкой, белок измельчить.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с

уксусом и горчицей, все тщательно перемешать.

Ветчину, помидоры, укроп, петрушку, зеленый лук, яичный белок выложить в салатник, добавить соль.

Все полить заправкой и перемешать.

Салат посыпать измельченным яичным желтком и тертым сыром.

Салат из свиных почек с огурцами и чесноком

Ингредиенты

Свиные почки – 400 г
Огурцы – 3 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Майонез – 100 г
Столовый уксус – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свиные почки промыть, нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь, добавить соль, дать закипеть и варить 2 минуты. После этого почки откинуть на дуршлаг, снова промыть в холодной воде и варить в течение 1 часа. Затем остудить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и раздавить с помощью чесночного пресса. Лук очистить и нарубить. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить.

Для приготовления заправки майонез соединить с уксусом, добавить чеснок, все тщательно перемешать.

Почки, огурцы, лук выложить в салатник, полить заправкой, посолить по вкусу и перемешать. Готовый салат украсить зеленью.

Салат из куриной печени со сладким перцем и сыром

Ингредиенты

Куриная печень – 400 г
Сладкий перец – 1 шт.
Твердый сыр – 150 г
Репчатый лук – 1 шт.
Сливочное масло – 70 г

Майонез – 100 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Куриную печень промыть, посыпать солью и перцем. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем печень, после чего остудить ее и мелко нарезать.

Сладкий перец очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и нарубить. Сыр нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить.

Подготовленные компоненты выложить в салатник, добавить соль, майонез, все тщательно перемешать.

Салат из сома с капустой

Ингредиенты

Филе сома – 400 г
Белокочанная капуста – 200 г
Соленый огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зеленый лук – 1 пучок
Растительное масло – 3 ст. л.
Лимонный сок – 2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу промыть, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и варить до готовности, затем остудить и нарезать тонкими ломтиками.

Капусту нашинковать, посыпать солью и разминать руками до размягчения. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами, опустить в горячую воду и держать 5 минут для удаления горечи.

Зеленый лук промыть и измельчить. Огурец очистить и нарезать небольшими кубиками. Для приготовления заправки растительное масло соединить с лимонным соком, посолить и тщательно перемешать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник и полить заправкой.

Салат из минтая, моркови и лука

Ингредиенты

Минтай – 500 г
Молоко – 500 мл
Морковь – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Минтай промыть и нарезать крупными кусками. Молоко влить в кастрюлю, положить туда куски рыбы, поставить на огонь, добавить соль, довести до кипения и варить 15–20 минут, затем остудить.

Готовую рыбу вынуть из кастрюли, удалить кожу и кости, мясо мелко нарезать и уложить ровным слоем на плоское блюдо, полить майонезом.

Морковь очистить, опустить в кастрюлю с подсоленной водой, варить до готовности, затем натереть на терке и выложить на рыбу равномерным слоем.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Растительное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Готовый лук остудить и выложить на морковь. Салат украсить мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Салат из малосольной сельди с картофелем и луком

Ингредиенты

Жирная малосольная сельдь – 1 шт.
Картофель – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень укропа – 1 пучок
Листья салата – 3–4 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.
Столовый уксус – 1 ч. л.

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, удалить кожу, кости. Филе нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и измельчить.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом.

Кусочки сельди, картофеля и лука выложить на плоское блюдо, покрытое листьями салата. Готовый салат полить заправкой, сверху украсить предварительно промытыми веточками укропа.

Салат из рыбы с помидорами и цветной капустой

Ингредиенты
Филе морской рыбы – 300 г
Помидоры – 2 шт.
Цветная капуста – 100 г
Картофель – 2 шт.
Огурец – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 50 г
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 1 ст. л.
Соль по вкусу
Способ приготовления

Рыбу промыть, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь, посолить и варить до готовности, после чего остудить и нарезать небольшими кусочками. Цветную капусту разделить на соцветия и отварить в рыбном бульоне. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть нарезать мелкими кусочками. Огурец очистить и нарезать соломкой. Картофель отварить в мундире, охладить, удалить кожицу и нарезать кубиками.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом, добавить соль, тщательно перемешать.

Все компоненты выложить в салатник, добавить зеленый горошек и залить приготовленной заправкой.

Хе из сельди

Ингредиенты
Свежая сельдь – 900 г
Морковь – 800 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 2 ст. л.
Столовый уксус – 200 мл
Светлый соевый соус – 25 мл
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Обжаренные семена кунжута – 1 ст. л.

Сахар – 40 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Подготовить сельдь: удалить кожу и кости, мясо нарезать соломкой, положить в эмалированную емкость, полить уксусом, посыпать солью, все перемешать и выдерживать в теплом месте 40 минут, затем выложить в дуршлаг и дать жидкости стечь.

Морковь очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на специальной терке, посолить, слегка размять и поставить в холодильник на 30 минут.

Лук очистить, помыть, измельчить.

Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с луком, добавить перец, семена кунжута, растительное масло и сахар, все перемешать.

Сельдь залить приготовленной заправкой, соединить с морковью, все перемешать, переложить в салатник, полить соевым соусом.

Хе из судака

Ингредиенты

Судак (филе) – 350 г
Морковь – 1 шт.
Белая редька – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Куриные бульонные кубики – 2 шт.
Столовый уксус – 15 мл
Сахар – 20 г
Кунжутное масло – 1 ст. л.
Обжаренные семена кунжута – 1 ч. л.
Водка – 15 мл
Лимонный сок – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Молотый красный перец – 50 г

Способ приготовления

Рыбу промыть, нарезать соломкой, положить в дуршлаг, 2 раза обдать кипятком, дать воде стечь, затем переложить в керамическую емкость, залить уксусом и выдерживать в теплом месте 2 часа.

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить и измельчить, соединить с морковью, слегка размять руками. Редьку очистить, помыть, натереть на крупной терке или мелко нарезать, полить кунжутным маслом и водкой, посыпать

семенами кунжута, сахаром, красным перцем, измельченными бульонными кубиками, все тщательно перемешать. К полученной массе добавить морковь с чесноком и подготовленную рыбу. Все перемешать, сбрызнуть лимонным соком, переложить в салатник. Готовый салат украсить предварительно промытыми веточками петрушки и подать на стол.

Салат из ставриды с помидорами и кабачками

Ингредиенты

Ставрида (филе) – 3 шт.
Кабачки – 3 шт.
Помидоры – 6 шт.
Листья салата – 2 шт.
Винный уксус – 2 ст. л.
Растительное масло – 1/2 стакана
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Рыбу промыть, мелко нарезать и держать над паром 5–7 минут, после чего выложить на блюдо и остудить. Кабачки очистить от кожицы и плодоножек, нарезать тонкими кружочками, положить на сковороду с разогретым растительным маслом, откинуть на дуршлаг, жир слить в отдельную емкость. Помидоры помыть, обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кусочками. Листья салата промыть под проточной водой и обсушить. Растительное масло, в котором жарились кабачки, соединить с винным уксусом, добавить красный и черный перец, соль, все тщательно растереть.

Дно тарелки покрыть листьями салата, сверху уложить слоями кабачки, ставриду и помидоры. Салат полить приготовленной заправкой и подать на стол.

Салат из печени трески со сладким перцем

Ингредиенты

Консервированная печень трески – 1 банка
Сладкий перец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Майонез – 70 г

Столовый уксус – 1 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.

Способ приготовления

Печень трески выложить на блюдо и тщательно размять вилкой. Лук очистить, нарезать кольцами, залить уксусом, посыпать сахаром и оставить на 30 минут.

Яйцо сварить вкрутую, опустить в холодную воду, затем очистить и измельчить.

Сладкий перец очистить от семян, помыть и мелко нарезать. Все компоненты выложить в салатник, заправить майонезом и перемешать.

Салат из сельди с ветчиной и сладким перцем

Ингредиенты

Соленая сельдь – 1 шт.
Ветчина – 150 г
Сладкий перец – 1 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Сметана – 100 г
Томатный сок – 1 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка

Способ приготовления

Сельдь выпотрошить, снять кожу, удалить кости. Филе нарезать мелкими кусочками.

Ветчину нарезать соломкой. Сладкий перец вымыть, очистить от семян, измельчить. Огурец очистить, нарезать мелкими кубиками.

Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду, затем очистить и нарубить.

Лук очистить, измельчить, полить лимонным соком. Зелень промыть и мелко нарезать.

Для приготовления заправки сметану соединить с томатным соком и тщательно перемешать.

Сельдь, ветчину, сладкий перец, огурец, яйца, лук выложить в салатник, полить заправкой, все перемешать. Салат посыпать зеленью укропа и петрушки.

Салат из крабовых палочек с помидорами и цветной капустой

Ингредиенты

Крабовые палочки – 1 упаковка
Помидоры – 3 шт.
Цветная капуста – 300 г
Консервированный зеленый горошек – 3 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.
Зелень укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Крабовые палочки мелко нарезать. Цветную капусту разделить на соцветия, промыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг.

Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть мелко нарезать. Зелень укропа промыть и нарубить.

Приготовить заправку: растительное масло смешать с уксусом, добавить соль и растирать до полного ее растворения.

Все ингредиенты выложить в салатник, полить приготовленной заправкой и тщательно перемешать.

Салат из кальмаров с квашеной капустой и зеленью

Ингредиенты

Кальмары – 500 г
Квашеная капуста – 200 г
Зеленый лук – 30 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Растительное масло – 3 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленки, вынуть внутренности и хрящи, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности, затем нарезать тонкой соломкой. Квашеную капусту выложить в дуршлаг, обдать кипятком и отжать. Зелень и лук тщательно промыть и мелко нарубить.

Для приготовления заправки в растительное масло добавить сахар и соль, перемешать, дать постоять 20 минут, затем тщательно растереть.

Все подготовленные компоненты выложить в салатник, залить заправкой и перемешать.

Салат из кальмаров с курицей и рисом

Ингредиенты

Кальмары – 150 г
Курица (филе) – 120 г
Клейкий рис – 1 стакан
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Яйцо – 1 шт.
Ядра грецких орехов – 60 г
Соевое масло – 5 ст. л.
Топленое свиное сало – 80 г
Ром – 1 ст. л.
Листья салата – 5 шт.
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Подготовить кальмары: удалить внутренности и хрящи, снять кожицу, тщательно промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой и варить 20 минут, затем остудить и нарезать мелкими кубиками. Курицу варить до полуготовности, нарезать тонкой соломкой, добавить к кальмарам. Яйцо взбить, залить им кальмары и курицу. Добавить соль, все тщательно перемешать и обжаривать в разогретом свином сале, непрерывно помешивая, в течение 15–20 минут, после чего снять с огня и остудить.

Рис тщательно промыть, положить в эмалированную емкость, залить водой, поставить на огонь и дать закипеть, затем добавить соль и варить примерно 20 минут. Готовый рис откинуть на дуршлаг, слить воду, охладить.

Лук очистить и нарезать кольцами. Соевое масло разогреть на сковороде, положить рис, кольца лука, влить ром и тушить на среднем огне 10 минут, постоянно помешивая. К полученной смеси добавить кальмары и курицу, измельченные ядра грецких орехов, натертый на мелкой терке чеснок, красный перец, посолить, тщательно перемешать, после чего снять с огня и остудить.

Плоское блюдо покрыть промытыми листьями салата, сверху выложить остальные ингредиенты.

Кальмары по-корейски

Ингредиенты

Кальмары – 300 г
Чеснок – 7 зубчиков

Молодые стебли чеснока – 45 г
Лук-порей – 60 г
Белое вино – 2 ст. л.
Топленое свиное сало – 3 ст. л.
Столовый уксус – 1 ч. л.
Картофельный крахмал – 2 ч. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Молотые семена фенхеля – 1/2 ч. л.
Семена аниса – 1/2 ч. л.
Молотый душистый перец – 1/2 ч. л.
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары залить холодной водой и оставить на 1 час, после чего удалить внутренности и хрящи, тщательно промыть, снять кожицу, мясо нарезать мелкими кусочками, опустить в кипящую воду и варить 3–4 минуты.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Чесночные стебли измельчить.

Лук-порей нарезать мелкими кусочками, соединить с чесноком и чесночными стеблями, влить белое вино, уксус, предварительно растворенный в небольшом количестве воды крахмал, добавить соль и глутамат натрия, все взбивать миксером до образования однородной массы, затем поставить в холодильник. Свиное сало разогреть на сковороде, положить туда кусочки кальмаров и жарить в течение 1 минуты, затем снять с огня, выложить в дуршлаг и дать жиру стечь.

Растительное масло разогреть в жаровне, всыпать семена фенхеля и аниса, добавить соль, душистый перец, все перемешать и нагревать 7—10 минут. Затем положить в жаровню кусочки кальмаров, небольшими порциями добавить приготовленную ранее заправку, снять с огня и остудить.

Готовый салат переложить в декоративную посуду и подать на стол.

Салат из кальмаров с крабовыми палочками и морской капустой

Ингредиенты

Кальмары – 4 шт.
Крабовые палочки – 1 упаковка
Консервированная морская капуста – 70 г
Морковь – 2 шт.

Репчатый лук – 1 шт.
Майонез – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кальмары очистить от пленки, удалить внутренности и хрящи, тщательно промыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности, после чего охладить и нарезать тонкими полосками.

Репчатый лук очистить, помыть и измельчить. Крабовые палочки мелко нарезать. Морковь отварить, очистить, нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить морскую капусту, соль, все полить майонезом и перемешать.

Салат из креветок с черносливом и яблоком

Ингредиенты

Креветки – 300 г
Рис – 100 г
Яблоко – 1 шт. Чернослив – 7 шт. Майонез – 100 г
Лимонный сок – 1 ч. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Чернослив опустить в горячую воду и оставить на 1 час. Когда он станет мягким, удалить косточки, мякоть мелко нарезать. Креветки тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить до готовности, затем остудить, очистить, измельчить и полить лимонным соком. С яблока снять кожицу, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке. Рис перебрать, промыть, отварить и охладить. Все ингредиенты выложить в салатник, добавить майонез, перемешать.

Салат из креветок, крабовых палочек и помело

Ингредиенты

Очищенные креветки – 120 г
Крабовые палочки – 120 г
Помело – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Лук-шалот – 4 шт.
Листья мяты – 15 шт.
Зеленый лук – 10 г

Перец чили – 1 шт.
Зелень кинзы – 10 г
Обжаренный арахис – 2 ст. л.
Измельченная мякоть кокоса – 1 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Корейский рыбный соус – 3 ст. л.
Лимонный сок – 2 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.

Способ приготовления

Креветки измельчить. Крабовые палочки мелко нарезать или натереть на крупной терке. Помело очистить, нарезать небольшими кусочками. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с предварительно измельченным луком-шалотом и обжарить в разогретом растительном масле до темно-золотистого цвета, затем извлечь, выложить на плоское блюдо и остудить. Арахис смолоть в кофемолке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить промытые листья мяты, все тщательно перемешать и выложить в салатник.

Для приготовления заправки рыбный соус смешать с сахаром и небольшими порциями, непрерывно помешивая, влить лимонный сок. Все растереть до получения однородной массы и поставить в холодильник на 10 минут.

Салат полить охлажденной заправкой, посыпать измельченным перцем чили, мелко нарубленным зеленым луком и кокосовой стружкой, украсить зеленью кинзы.

Салат из сушеных креветок с баклажанами

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт.
Сушеные креветки – 2 ст. л.
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Яйцо – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Лимонный сок – 2 ст. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Перец чили – 2 шт.
Зелень кинзы – 10 г
Зелень сельдерея – 10 г

Способ приготовления

Креветки залить холодной водой и оставить на 30 минут, затем выложить в дуршлаг и дать жидкости стечь. Чеснок очистить и мелко нарезать. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем креветки до темно-золотистого цвета, за 3 минуты до окончания жарки добавить чеснок.

Баклажаны помыть, удалить плодоножки и хвостики, поместить в духовку и запекать до готовности, затем остудить, очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Яйцо сварить вкрутую, опустить на несколько минут в холодную воду, очистить и измельчить. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами.

Для приготовления заправки лимонный сок смешать с рыбным соусом, добавить сахар и взбивать миксером до получения однородной массы.

Кусочки баклажанов выложить на плоское блюдо, сверху распределить слоями лук, яйцо и креветки. Салат полить приготовленной заправкой, посыпать измельченным перцем чили, украсить промытой зеленью кинзы и сельдерея.

Салат из морепродуктов с зеленью

Ингредиенты

Кальмары – 350 г
Очищенные креветки – 12 шт.
Морские гребешки – 12 шт.
Бобовая лапша – 60 г
Огурец – 1 шт.
Мелисса – 10 г
Лук-шалот – 2 шт.
Зеленый лук – 10 г
Зелень кинзы – 20 г
Листья мяты – 15 шт.
Зелень сельдерея – 10 г
Готовый рыбный бульон – 1 стакан
Лимонный сок – 3 ст. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.

Способ приготовления

Кальмары очистить от кожицы, удалить внутренности и хрящи, тщательно промыть, нарезать кольцами, опустить в рыбный бульон, туда же положить креветки и морские гребешки и варить все вместе 5–7 минут.

Лапшу залить горячей водой и оставить до размягчения,

после чего откинуть на дуршлаг, обсушить и мелко нарезать. Огурец натереть на крупной терке. Лук-шалот нарезать кольцами. Мелиссу, зеленый лук и кинзу промыть и измельчить.

Кольца кальмаров, креветки и морские гребешки выложить на плоское блюдо, посыпать перцем, добавить огурец, лапшу и лук-шалот, все тщательно перемешать. Сверху распределить слоями зеленый лук, мелиссу, кинзу.

Салат заправить рыбным соусом, смешанным с лимонным соком, украсить листьями мяты и веточками сельдерея.

Салат из крабового мяса с бобовыми побегами

Ингредиенты

Мясо крабов – 170 г
Консервированные бобовые побеги – 120 г
Рисовая лапша – 70 г
Помидор – 1 шт.
Листья мяты – 15 шт.
Зелень кинзы – 10 г
Листья салата – 1 пучок
Оливковое масло – 1 стакан
Подсолнечное масло – 4 ст. л.
Кунжутное масло – 1 ст. л.
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.
Имбирный стебель – 1 шт.
Молотый перец чили – 1 ст. л.
Молотый имбирный корень – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Мясо крабов измельчить, выложить в эмалированную емкость, добавить консервированные бобовые побеги, перемешать.

Оливковое масло разогреть в глубокой жаровне и обжаривать в нем рисовую лапшу до тех пор, пока она не станет хрустящей, затем извлечь ее, обсушить и остудить.

Для приготовления заправки подсолнечное масло соединить с кунжутным, влить лимонный сок и соевый соус, всыпать перец чили, молотый имбирный корень, нарезанный тонкими полосками имбирный стебель, все перемешать.

Листья салата промыть, обсушить и положить на плоское блюдо.

Зелень кинзы и мяту промыть, измельчить и насыпать сверху. Затем распределить равномерными слоями лапшу и крабовое

мясо, смешанное с бобовыми побегами.

Салат полить приготовленной заправкой и украсить кусочками помидора.

Винегрет с мидиями

Ингредиенты

Мидии – 500 г
Квашеная капуста – 100 г
Картофель – 3 шт.
Свекла – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Соленые огурцы – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Сахар – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мидии промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и варить до готовности (примерно 20 минут), после чего охладить и измельчить. Картофель, свеклу и морковь отварить, не очищая, затем остудить, удалить кожицу, овощи нарезать небольшими кубиками. Огурцы очистить и мелко нарезать. Лук очистить, помыть и нарубить. Квашеную капусту отжать. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом, добавить сахар, все тщательно растереть.

Мидии, квашеную капусту, картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы, лук выложить в салатник, добавить соль, полить заправкой и перемешать. Готовый салат посыпать измельченной зеленью.

Салат из брюссельской капусты с яблоками

Ингредиенты

Брюссельская капуста – 200 г
Яблоки – 100 г Груши – 100 г
Морковь – 100 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка

Зелень укропа – 1/2 пучка
Листья салата – 34 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Брюссельскую капусту помыть, разделить на кочанчики и нашинковать. С груш снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и натереть на крупной терке.

Яблоки помыть, удалить кожицу и сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с лимонным соком, добавить сахар и соль, все тщательно растереть.

Брюссельскую капусту, яблоки, груши, морковь выложить на блюдо, покрытое предварительно промытыми листьями салата, полить заправкой, посыпать измельченной зеленью.

Салат из брюссельской капусты с помидорами и сладким перцем

Ингредиенты

Брюссельская капуста – 300 г Помидоры – 3 шт.

Сладкий перец – 1 шт. Зеленый лук – 100 г Зелень укропа – 1 пучок Майонез – 100 г

Лимонный сок – 2 ч. л. Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Брюссельскую капусту помыть и измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук и укроп промыть, нарубить. Брюссельскую капусту, помидоры, сладкий перец и зеленый лук выложить в салатник, перемешать, сбрызнуть лимонным соком и поставить в прохладное место на 1 час.

В майонез добавить сахар и соль, все перемешать. Приготовленной заправкой полить салат и посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из помидоров с сыром и черносливом

Ингредиенты

Помидоры – 2 шт.
Острый сыр – 100 г
Чернослив – 5 шт.
Яйца – 2 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Сметана – 100 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Чернослив опустить в горячую воду и оставить на 30 минут, затем вынуть косточки, мякоть измельчить. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать. Огурец очистить и нарезать небольшими кубиками. Зелень петрушки промыть и измельчить. Подготовленные компоненты выложить в салатник, добавить соль, все перемешать, посыпать зеленью петрушки и заправить сметаной.

Салат из бобов с огурцами и помидорами

Ингредиенты

Бобы – 150 г
Огурцы – 2 шт. Помидоры – 2 шт.
Яйца – 3 шт.
Зеленый лук – 30 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Листья салата – 3 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.
Лимонный сок – 2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Бобы замочить в холодной воде на 5 часов, затем поместить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить до готовности. Огурцы очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, мякоть мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду на 5 минут, затем очистить и измельчить. Зелень петрушки и укропа, зеленый лук промыть и нарубить.

Приготовить заправку: растительное масло смешать с лимонным соком, добавить соль, все тщательно растереть.

Бобы, огурцы, помидоры, яйца, лук и зелень соединить, перемешать, залить заправкой и выложить на блюдо, покрытое

предварительно промытыми листьями салата.

Салат из моркови и свеклы с черносливом

Ингредиенты

Морковь – 2 шт. Свекла – 1 шт. Чернослив – 5 шт. Чеснок – 2 зубчика Майонез – 80 г Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь и свеклу очистить, помыть и натереть на крупной терке. Чернослив опустить в горячую воду и замачивать до размягчения (примерно 40 минут), затем удалить косточки, мякоть измельчить. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Компоненты выложить в салатник, добавить соль, майонез, тщательно перемешать.

Салат из фасоли с солеными огурцами и яблоками

Ингредиенты

Фасоль – 100 г
Соленые огурцы – 2 шт.
Яблоки – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Майонез – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 5 часов, затем положить в кастрюлю, поставить на огонь и варить до размягчения. Готовую фасоль остудить. Огурцы очистить и нарезать небольшими кубиками. С яблок удалить кожицу, нарезать тонкой соломкой. Картофель и морковь помыть и отварить, затем очистить и нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Зелень укропа и петрушки промыть под проточной водой, нарубить. Подготовленные компоненты выложить в салатник, добавить соль, заправить майонезом и перемешать. Посыпать салат измельченной зеленью.

Салат из сыра с яблоками и яйцом

Ингредиенты

Твердый сыр – 150 г
Яйца – 6 шт.
Яблоки – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Майонез – 100 г

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яблоки очистить и также натереть. Яйца сварить вкрутую, опустить на 5 минут в холодную воду, затем очистить и измельчить. Лук очистить и мелко нарезать. Зелень укропа промыть и нарубить. На дно салатника уложить ровным слоем лук, смазать майонезом. Сверху распределить слой яиц, снова смазать майонезом. Затем так же уложить сыр и яблоки. Готовый салат украсить измельченной зеленью укропа.

Салат из сыра с квашеной капустой

Ингредиенты

Твердый сыр – 150 г
Квашеная капуста – 350 г
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить и измельчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Капусту, сыр и лук выложить в салатник, перемешать, полить растительным маслом.

Готовый салат украсить яйцами.

Салат из квашеной капусты с картофелем и морковью

Ингредиенты

Квашеная капуста – 150 г
Картофель – 150 г
Морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Зелень укропа – 30 г
Зелень петрушки – 30 г

Растительное масло – 3 ст. л.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Картофель и морковь помыть, отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и измельчить. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Все компоненты выложить в салатник и перемешать. Салат заправить растительным маслом.

Салат картофельный с яблоками

Ингредиенты

Картофель – 2 шт.
Яблоки – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Листья салата – 3 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить в мундире, остудить, удалить кожицу и нарезать небольшими кубиками. Яблоки очистить, нарезать кусочками. Репчатый лук очистить, помыть и измельчить. Яйцо сварить вкрутую, опустить на 5 минут в холодную воду, затем очистить и мелко нарезать. Все компоненты смешать, добавить соль, заправить растительным маслом и выложить на плоское блюдо, покрытое предварительно промытыми листьями салата.

Салат из цветной капусты с морковью и соленым огурцом

Ингредиенты

Цветная капуста – 300 г
Морковь – 3 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Корень сельдерея – 80 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Лимонный сок – 2 ст. л.
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, разделить на соцветия, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и варить в течение 5

минут от момента закипания. Морковь отварить, очистить и нарезать кружочками. Соленый огурец нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и измельчить. Сельдерей помыть и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

Приготовить заправку: лимонный сок соединить с сахаром и солью, все тщательно растереть.

Цветную капусту, морковь, кусочки огурца, лук и сельдерей выложить в салатник, полить заправкой и поставить в прохладное место на 30 минут. Готовый салат украсить измельченной зеленью.

Салат из огурцов и редиса

Ингредиенты

Огурцы – 200 г Редис – 200 г

Зеленый лук – 70 г Зелень петрушки – 30 г Зелень укропа – 30 г Листья салата – 4 шт. Майонез – 80 г

Соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы очистить и нарезать мелкими кусочками. Редис помыть, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки, укропа, зеленый лук промыть под проточной водой и нарубить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, майонез, перемешать и выложить на плоское блюдо, покрытое предварительно вымытыми листьями салата.

Салат из савойской капусты с грецкими орехами

Ингредиенты

Савойская капуста – 200 г

Грецкие орехи – 50 г

Чеснок – 3 зубчика

Зелень петрушки – 30 г

Растительное масло – 2 ст. л.

Лимонный сок – 1 ч. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Савойскую капусту промыть, нашинковать, выложить на сковороду, добавить небольшое количество воды и тушить примерно 10 минут. Грецкие орехи освободить от скорлупы, опустить в кипяток и оставить на 2 минуты. Затем воду слить, ядра очистить от кожицы и измельчить. Чеснок очистить и

пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Зелень петрушки промыть и мелко нарубить.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с лимонным соком, добавить соль и растереть.

Савойскую капусту, измельченные ядра грецких орехов, чеснок выложить в салатник, полить заправкой, перемешать. Готовый салат украсить зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с помидорами и яблоками

Ингредиенты

Цветная капуста – 300 г Помидоры – 2 шт. Яблоки – 2 шт. Огурцы – 2 шт.

Консервированный зеленый горошек – 100 г Виноград без косточек – 70 г Зелень укропа – 30 г Сметана – 80 г Соль по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия и варить в подсоленной воде до готовности, затем откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком, удалить кожицу, нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить и натереть на крупной терке. С огурцов снять кожицу, нарезать мелкими кубиками. Ягоды винограда помыть и разрезать пополам. Зелень укропа промыть и измельчить.

Цветную капусту, помидоры, яблоки, огурцы, виноград выложить в салатник, добавить зеленый горошек, заправить сметаной, все перемешать. Готовый салат посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат из тыквы с яблоками и грецкими орехами

Ингредиенты

Тыква – 300 г

Яблоки – 2 шт.

Грецкие орехи – 50 г

Жидкий мед – 70 г

Лимонный сок по вкусу

Способ приготовления

Тыкву очистить и натереть на крупной терке. Грецкие орехи освободить от скорлупы и измельчить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Мед соединить с лимонным соком и перемешать. Тыкву, яблоки и грецкие орехи выложить в салатник и полить приготовленной

заправкой.

Салат из картофеля с помидорами и баклажанами

Ингредиенты

Картофель – 3 шт.
Помидоры – 3 шт.
Баклажаны – 2 шт.
Сладкий перец – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Растительное масло – 4 ст. л.
Лимонный сок – 2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель помыть, отварить в мундире, затем остудить, удалить кожицу, нарезать небольшими кубиками. Помидоры обдать кипятком, очистить и мелко нарезать.

Баклажаны очистить, нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и оставить на 15 минут, чтобы устранить горечь. Образовавшийся сок слить. Подготовленные баклажаны положить на сковороду с разогретым растительным маслом (1 ст. л.) и обжарить с двух сторон.

Сладкий перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкой соломкой.

Репчатый лук очистить и измельчить. Зелень петрушки и укропа промыть и мелко нарезать.

Приготовить заправку: 3 ст. л. растительного масла соединить с лимонным соком и перемешать.

Кубики картофеля, кусочки помидоров, баклажаны, сладкий перец и лук выложить в салатник, полить заправкой. Готовый салат посыпать измельченной зеленью.

Салат из огурцов и консервированной фасоли

Ингредиенты

Огурцы – 2 шт.
Консервированная фасоль – 200 г
Зеленый лук – 70 г
Сметана – 100 г
Столовый уксус – 2 ч. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы помыть, очистить и разрезать на половинки, каждую половинку нарезать тонкими ломтиками.

Зеленый лук промыть и измельчить.

Консервированную фасоль, огурцы и лук выложить в салатник, добавить соль, уксус, все перемешать. Готовый салат заправить сметаной.

Салат из капусты с консервированными ананасами и свеклой

Ингредиенты

Свежая капуста – 200 г

Консервированные ананасы – 200 г

Свекла – 1 шт.

Сладкий перец – 1 шт.

Листья салата – 4 шт.

Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Сладкий перец очистить от семян, помыть под проточной водой и нарезать тонкой соломкой. Подготовленные таким образом овощи залить холодной водой и оставить на 30 минут. Ананасы нарезать небольшими кусочками, сок сохранить.

Свеклу отварить, остудить, затем очистить и мелко нарезать. Листья салата промыть, нарезать полосками и поместить на дно салатника. Сверху выложить свеклу, ананасы, сладкий перец и капусту. Салат заправить соком ананасов, смешанным с солью и сахаром.

Салат из капусты с морковью и черносливом

Ингредиенты

Свежая капуста – 300 г Морковь – 2 шт. Чернослив – 10 шт. Зелень петрушки – 30 г Зелень укропа – 30 г Лимонный сок – 2 ст. л. Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посыпать солью, сахаром, размять руками для образования сока и оставить на 1 час. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Чернослив опустить в теплую воду и оставить на 3 часа. Когда он станет мягким, удалить косточки и мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки

промыть и измельчить.

Приготовить заправку: капустный сок соединить с лимонным соком, тщательно перемешать.

Капусту, морковь и чернослив выложить в салатник, полить заправкой. Салат посыпать измельченной зеленью.

Салат из кабачка

Ингредиенты

Молодой кабачок – 1 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Горчица и соль по вкусу

Способ приготовления

Кабачок очистить, натереть на крупной терке и посыпать солью. Лук очистить и мелко нарезать. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Зелень укропа и петрушки промыть и измельчить.

Растительное масло соединить с горчицей, добавить лук, чеснок, измельченную зелень, все перемешать.

Приготовленной заправкой полить кабачок.

Салат овощной с черемшой

Ингредиенты

Помидор – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Черемша – 100 г
Яйца – 2 шт.
Зеленый лук – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Зелень петрушки – 30 г
Листья салата – 3 шт.
Томатный сок – 3 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидор обдать кипятком, очистить и нарезать мелкими кусочками.

У огурца удалить кожицу, разрезать его на половинки,

каждую половинку нарезать тонкими ломтиками. Черемшу, зеленый лук, зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду на 5 минут, затем очистить и измельчить.

Подготовленные ингредиенты выложить на плоское блюдо, покрытое чистыми листьями салата, добавить соль, все перемешать. Салат заправить томатным соком.

Морковь по-корейски с зеленью кинзы

Ингредиенты

Морковь – 3 кг
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 7 зубчиков
Зелень кинзы – 30 г
Подсолнечное масло – 1 стакан
Столовый уксус – 1 стакан
Глутамат натрия – 1 ч. л.
Молотый черный перец – 1 ст. л.
Молотый красный перец – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть под проточной водой, нашинковать или натереть на специальной терке, посыпать солью и размять руками. Затем добавить уксус, все перемешать и поставить в холодильник на 2 часа.

Зелень кинзы промыть и мелко нарубить. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс.

Кинзу и чеснок добавить к моркови, растереть руками. Луковицу очистить и целиком обжарить в разогретом подсолнечном масле, после чего удалить.

Масло остудить и полить им морковь. Добавить черный и красный перец, глутамат натрия, все перемешать, поставить на сутки в прохладное место.

Готовое блюдо выложить в салатник и подать на стол.

Салат из зеленого горошка с плавленым сыром и яйцами

Ингредиенты

Консервированный зеленый горошек – 100 г
Плавленый сырок – 1 шт.
Яйца – 2 шт.

Зеленый лук – 30 г
Майонез – 80 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Плавленый сырок положить в морозильник и оставить на 30 минут, затем натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду на 5 минут, затем очистить и измельчить. Зеленый лук промыть и нарубить.

Консервированный зеленый горошек выложить в салатник, добавить сыр, яйца и лук, посолить, полить майонезом и перемешать.

Морковь по-корейски с жареным луком

Ингредиенты

Морковь – 7 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Растительное масло – 1/2 стакана
Уксусная эссенция – 1 ч. л.
Глутамат натрия – 1/4 ч. л.
Измельченная сушеная кинза и молотый красный перец по вкусу
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, нашинковать или натереть на специальной терке. Посыпать солью, тщательно растереть и оставить на 20 минут, чтобы образовался сок. Лук очистить, помыть и измельчить.

Растительное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Затем снять с огня и остудить. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Морковь выложить в салатник, соединить с чесноком и жареным луком, добавить уксусную эссенцию, кинзу, красный перец, глутамат натрия.

Все ингредиенты тщательно перемешать.

Готовый салат поставить в холодильник на несколько часов.

Морковь по-корейски классическая

Ингредиенты

Морковь – 1 кг

Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 7 зубчиков
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 35 мл
Измельченная сушеная кинза – 3 ч. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Сахар – 2 ч. л.
Соль – 11/2 ч. л.

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, натереть на крупной терке, выложить в салатник, посыпать солью и сахаром, растереть руками и выдерживать 20 минут, чтобы выделился сок. Затем добавить черный и красный перец, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. По истечении указанного времени влить уксус и оставить еще на 30 минут.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Лук очистить, помыть и измельчить. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем лук, который затем удалить.

В масло добавить сушеную кинзу, перемешать, дать закипеть, после чего остудить. Приготовленной заправкой залить морковь и выдерживать 15 минут. Затем добавить чеснок, все перемешать и поставить в прохладное место на несколько часов.

Морковь «Ча»

Ингредиенты

Морковь – 500 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Обжаренные семена кунжута – 1 ч. л.
Молотый кориандр – 1/2 ч. л.
Растительное масло – 1/2 стакана
Уксусная эссенция – 1/2 ст. л.
Сахар – 11/2 ст. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Глутамат натрия – 1 ч. л.
Соль – 1 ст. л.

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, нашинковать или натереть на специальной терке, посыпать солью, размять руками и

выдерживать 30 минут для образования сока, после чего отжать.

Лук очистить, нарезать кольцами. Растительное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не приобретет темно-золотистый оттенок, затем остудить его и поставить на 20 минут в прохладное место.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с подготовленным луком и семенами кунжута, всыпать кориандр, черный и красный перец, сахар, глутамат натрия, влить уксусную эссенцию и растирать до получения однородной массы. Полученную приправу добавить к моркови и перемешать.

Готовую морковь выложить в салатник и поставить в холодильник на 7 часов.

Морковь по-корейски с аджикой

Ингредиенты

Морковь – 1 кг Аджика – 4 ст. л. Чеснок – 5 зубчиков Растительное масло – 1/2 стакана Уксусная эссенция – 1 ст. л. Светлый соевый соус – 3 ст. л. Молотый красный перец – 1 ч. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, натереть на специальной терке или нашинковать, добавить уксусную эссенцию, перемешать, плотно закрыть крышкой и выдерживать 20 минут.

Растительное масло разогреть на сковороде, всыпать красный перец, перемешать и нагревать на медленном огне примерно 5 минут, затем остудить. Приготовленной заправкой полить морковь, добавить соль. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с соевым соусом и аджикой. Полученную смесь добавить к моркови. Все перемешать и поставить на сутки в холодильник, затем выложить в салатник и подать на стол.

Морковь по-корейски с грибами

Ингредиенты

Морковь – 900 г
Консервированные шампиньоны – 250 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 7 зубчиков
Зелень сельдерея – 30 г

Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 40 мл
Сахар – 1 ст. л.
Молотый черный перец – 1 ч. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Морковь нашинковать или натереть на специальной терке, выложить в салатник, посыпать солью и сахаром, размять руками и выдерживать под крышкой в холодном месте 2 часа. Затем добавить уксус, черный и красный перец, все перемешать. Лук очистить, помыть и измельчить. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем лук, который затем удалить.

Масло, не остужая, влить в салат. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Зелень сельдерея промыть, измельчить и добавить вместе с чесноком к моркови. Все перемешать. Грибы нарезать тонкими пластинками и выложить ровным слоем сверху. Готовый салат поставить в холодильник на 3 часа.

Морковь по-корейски с маринованными овощами

Ингредиенты

Морковь – 500 г
Темный соевый соус – 2 ст. л.
Столовый уксус – 2 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Маринованные овощи (огурцы, сладкий перец, баклажаны) – 5–6 шт. Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, нашинковать или натереть на специальной терке, посыпать солью, красным перцем, сахаром, добавить глутамат натрия, размять руками и выдерживать в теплом месте 20 минут. Затем влить уксус, соевый соус, все перемешать и выложить в салатник. Маринованные овощи нарезать с помощью фигурного ножа и украсить ими готовый салат.

Корейский салат из капусты (вариант 1)

Ингредиенты

Капуста – 500 г

Репчатый лук – 1 шт.

Чеснок – 5 зубчиков

Семена кунжута – 1 ст. л.

Светлый соевый соус – 2 ст. л.

Столовый уксус – 2 ст. л.

Растительное масло – 2 ст. л.

Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту помыть, нашинковать, положить в кастрюлю, посолить, влить уксус, размять руками и выдерживать 15 минут для образования сока. Лук очистить, измельчить и соединить с капустой. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, добавить в салат вместе с растительным маслом, соевым соусом, красным перцем и семенами кунжута. Все перемешать, еще раз размять руками.

Салат поставить в холодильник на 12 часов, затем выложить в декоративную посуду и подать на стол.

Корейский салат из капусты (вариант 2)

Ингредиенты

Капуста – 1 кг

Репчатый лук – 500 г

Чеснок – 35 г

Подсолнечное масло – 1/2 стакана

Молотый красный перец – 1 ч. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Капусту помыть, нашинковать, посолить, размять руками и выдерживать в теплом месте, периодически перемешивая, 3 часа, чтобы образовался сок.

Лук очистить и измельчить.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс и добавить вместе с луком к капусте. Положить красный перец, еще раз размять.

Салат выложить в эмалированную емкость, сверху поставить банку с водой или любой другой груз и выдерживать 3 суток в холодильнике. Затем переложить капусту в салатник, полить подсолнечным маслом и подать на стол.

Корейский салат из капусты (вариант 3)

Ингредиенты

Капуста – 1 кг
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Столовый уксус – 3 ст. л.
Подсолнечное масло – 1/2 стакана
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Соль – 31/2 ст. л.

Способ приготовления

Капусту нашинковать, посолить, тщательно размять руками и поставить в теплое место на 1 час, чтобы выделился сок. Лук очистить, измельчить. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке, соединить с луком, посыпать красным перцем, все перемешать. Полученную смесь добавить к капусте, влить уксус, снова размять и выдерживать 30 минут. Готовый салат выложить в декоративную посуду и полить подсолнечным маслом.

Салат из капусты с луком

Ингредиенты

Капуста – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 30 г
Чеснок – 10 г
Столовый уксус – 1 ст. л.
Соль и молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

Капусту помыть, мелко нарезать, посолить, слегка размять руками и выдерживать 30 минут. Морковь очистить, натереть на мелкой терке, добавить к капусте, все перемешать. Лук очистить, помыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке, соединить с луком, добавить красный перец, все перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Подготовленные компоненты соединить, полить уксусом, перемешать, выложить в глиняный горшочек и оставить под грузом на сутки. Затем образовавшуюся жидкость слить, салат еще раз перемешать и подать на стол.

Салат из свеклы по-корейски

Ингредиенты

Свекла – 300 г
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 10 мл
Молотый кориандр – 1/2 ч. л.
Сахар – 1 ст. л.
Чеснок – 4 зубчика
Молотый красный перец – 1/4 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Свеклу помыть, удалить кожицу, измельчить блендером или натереть на крупной терке, выложить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь и отварить, затем откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, выложить свеклу в прозрачный салатник.

Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Приготовить заправку: растительное масло разогреть на сковороде, всыпать сахар, соль, перец, молотый кориандр, добавить уксус и измельченный чеснок, тщательно перемешать, после чего остудить.

Свеклу залить заправкой, перемешать и поставить в холодное место на сутки.

Слоеный салат из капусты и моркови

Ингредиенты

Капуста – 500 г
Морковь – 100 г
Маринованные огурцы – 3 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Измельченная сушеная кинза – 1 ч. л.
Растительное масло – 1/3 стакана
Столовый уксус – 2 ст. л.
Светлый соевый соус – 3 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, нашинковать или натереть на специальной терке, посыпать солью, немного размять и выдерживать 30 минут. Капусту разделить на листья, промыть, нарезать мелкими квадратиками и уложить равномерным слоем на дно салатника. Лук очистить и измельчить. Маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Чеснок очистить,

пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Морковь отжать и выложить на капусту. Сверху распределить слоями лук, огурцы, чеснок. Салат посыпать кинзой.

Приготовить заправку: растительное масло соединить с уксусом и соевым соусом, перемешать.

Готовый салат полить заправкой и поставить на 2 часа в холодильник.

Морковь по-корейски с яблочным уксусом

Ингредиенты

Морковь – 5 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 1/2 стакана
Яблочный уксус – 1 ст. л.
Соевый соус – 1/2 ч. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Молотый кориандр – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, нашинковать или натереть на специальной терке, сверху поместить груз и выдерживать 5—10 минут, после чего отжать, выложить в дуршлаг и 3 раза обдать кипятком, воду слить.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Половину растительного масла разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до темно-золотистого цвета.

Готовый лук смешать с морковью. Оставшееся масло соединить с яблочным уксусом, добавить соевый соус, черный и красный перец, кориандр и соль, тщательно растереть. Полученной заправкой полить морковь. Салат накрыть крышкой и оставить в холодном месте на 2–3 суток, затем выложить в салатник и подать на стол.

Острый салат из свеклы с чесноком

Ингредиенты

Свекла – 500 г
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 1/2 стакана

Зелень кудрявой петрушки – 20 г
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Молотый черный перец – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Свеклу очистить, помыть, натереть на крупной терке.

Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке и соединить со свеклой. Добавить уксус, глутамат натрия, посолить, посыпать перцем.

Все компоненты перемешать, положить в дуршлаг и держать над паром 10 минут.

Растительное масло разогреть на сковороде или в жаровне. Как только появится дымок, выложить туда свеклу с чесноком и обжаривать 2 минуты. Готовый салат переложить в фарфоровую посуду и остудить.

Зелень кудрявой петрушки промыть, мелко нарубить и украсить ею салат.

Корейский салат из свеклы с кардамоном

Ингредиенты

Свекла – 900 г
Чеснок – 5 зубчиков
Зелень петрушки – 30 г
Подсолнечное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 4 ст. л.
Молотый кардамон – 4 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Свеклу помыть, положить в кастрюлю, залить водой и отварить, затем остудить, удалить кожицу, нарезать тонкой соломкой или натереть на специальной терке. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Подсолнечное масло разогреть на сковороде, влить уксус, всыпать соль, красный перец и кардамон, все перемешать. Туда же положить измельченный чеснок и обжарить его до темно-золотистого цвета.

Готовую заправку остудить и полить ею свеклу, добавить сахар, перемешать и поставить в холодильник на 12 часов. Затем образовавшуюся жидкость удалить, свеклу переложить в прозрачный салатник и украсить предварительно промытыми

веточками петрушки.

Салат из картофеля с зеленью

Ингредиенты

Картофель – 900 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Подсолнечное масло – 1/2 стакана
Молотый черный перец – 1 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

С картофеля снять кожицу, помыть, натереть на специальной терке или нарезать тонкой длинной соломкой и трижды ополоснуть холодной кипяченой водой, после чего положить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до полуготовности. Картофель откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь, затем выложить в салатник. Зелень петрушки промыть, мелко нарубить и соединить с картофельной массой. Добавить соль, красный и черный перец, все перемешать и заправить подсолнечным маслом.

Салат из картофеля с чесноком и соевым соусом

Ингредиенты

Картофель – 500 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Растительное масло – 2 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.
Светлый соевый соус с побегами бамбука – 2 ст. л.
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Сахар – 2 ч. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

С картофеля снять кожицу, натереть на крупной терке, помыть, положить в дуршлаг и держать над паром в течение 2 минут, затем остудить. Добавить уксус и глутамат натрия, всыпать соль, сахар и красный перец.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с картофелем. Все перемешать

и размять руками.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем лук, который затем остудить и добавить к картофелю, все перемешать.

Готовый салат выложить в декоративную фарфоровую или керамическую посуду, полить соевым соусом и подать на стол.

Салат из картофеля с тофу и стручковой фасолью

Ингредиенты

Картофель – 2 шт.
Тофу – 230 г
Стручковая фасоль – 200 г
Побеги бобов – 200 г
Китайская капуста – 180 г
Яйца – 3 шт.
Огурец – 1 шт.
Белый редис – 170 г
Листья салата – 1 пучок
Зеленый лук – 1/2 пучка
Арахис – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Перец чили – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Корейский рыбный соус – 11/2 ст. л.
Тамариндовый соус – 2 ст. л.
Кокосовое молоко – 1/2 стакана
Жидкий светлый мед – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, опустить в подсоленную воду и варить до готовности.

Стручковую фасоль необходимо перебрать, удалить плодоножки и отварить или приготовить в пароварке, после чего вместе с картофелем выложить в дуршлаг и поставить под холодную проточную воду.

Остывшие овощи мелко нарезать.

Тофу нарезать небольшими кубиками. Китайскую капусту промыть и измельчить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать крупными кусками. Редис помыть, удалить хвостики и плодоножки и натереть на крупной терке.

Огурец нарезать тонкими кружочками. Побеги бобов

измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить и перемешать.

Для приготовления соуса арахис подсушить на горячей сковороде, очистить с помощью жесткой ткани и смолоть в кофемолке. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Лук очистить, измельчить. Перец чили протереть через сито, смешать с чесноком и луком и слегка обжарить в разогретом растительном масле. В середине жарки влить тамариндовый и рыбный соусы, кокосовое молоко и мед. Все перемешать и тушить на слабом огне еще 4 минуты. Готовую смесь остудить, соединить с арахисовым порошком и взбивать до тех пор, пока масса не приобретет однородную консистенцию.

Дно салатника покрыть промытыми листьями салата, выложить на них картофель и другие ингредиенты, посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Отдельно подать арахисовый соус.

Салат из картофеля с рисовой лапшой

Ингредиенты

Картофель – 2 шт.
Рисовая лапша – 200 г
Репчатый лук – 2 шт.
Зеленый лук – 20 г
Растительное масло – 4 ст. л.
Мука – 4 ст. л.
Лимонный сок – 5 ст. л.
Измельченная лимонная цедра – 1 ст. л.
Молотая куркума – 1 ч. л.
Корейский рыбный соус – 4 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать крупными кусками и отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и остудить. Рисовую лапшу залить горячей водой и оставить до размягчения, после чего отварить, откинуть на дуршлаг, ополоснуть и обсушить. Зеленый лук мелко нарубить. Репчатый лук очистить, измельчить, обжарить в кипящем растительном масле, добавив куркуму, затем извлечь и остудить. Масло сохранить.

Картофель соединить с лапшой, луком и предварительно обжаренной мукой. Добавить масло, лимонный сок, цедру, рыбный соус, соль и перец, все перемешать. Готовый салат

выложить в декоративную фарфоровую посуду, посыпать измельченным зеленым луком и подать на стол.

Салат из баклажанов со сладким перцем

Ингредиенты

Баклажаны – 2 кг
Сладкий перец – 3 шт.
Репчатый лук – 3 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень сельдерея – 1 пучок
Растительное масло – 1 стакан
Столовый уксус – 150 мл
Сахар – 2 ст. л.
Черный перец горошком – 20 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны помыть, удалить хвостики и плодоножки, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать остыть и мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян, тщательно помыть и нарезать тонкой соломкой.

Зелень петрушки и сельдерея промыть и измельчить.

Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить и нарезать кольцами.

Все ингредиенты соединить, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль и перец, выдерживать 30 минут, после чего перемешать, герметично закрыть и поставить в холодильник на 2 суток.

Острый салат из баклажанов

Ингредиенты

Баклажаны – 200 г
Чеснок – 3 зубчика
Кунжутное масло – 25 мл
Темный соевый соус – 35 мл
Столовый уксус – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны очистить от кожицы, помыть под проточной водой, разрезать каждый пополам вдоль и держать над паром до тех пор, пока они не станут мягкими, затем остудить и нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Соевый соус соединить с кунжутным маслом и уксусом, добавить соль и тщательно растереть. Полученной заправкой полить баклажаны, все перемешать.

Готовый салат выложить на плоское блюдо, посыпать измельченным чесноком.

Салат из баклажанов с морковью и помидором

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт.
Морковь – 1 шт.
Помидор – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Острый перец чили – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Зелень кинзы и соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны помыть, удалить плодоножки и хвостики, нарезать тонкой длинной соломкой, посыпать солью, слегка размять и выдерживать 25 минут в теплом месте, чтобы образовался сок, затем отжать. Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Помидор вымыть, нарезать кусочками. Сладкий перец и чили очистить от семян и нарезать тонкой соломкой. Чеснок пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Репчатый лук очистить и измельчить. Зелень кинзы промыть и мелко нарубить.

Лук соединить с морковью и перцем, перемешать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до полуготовности. Затем добавить баклажаны, кусочки помидора, чеснок, кинзу, соевый соус, накрыть крышкой и тушить 15 минут, непрерывно помешивая. Готовые овощи посолить, остудить и переложить в салатник.

Острый салат из кабачков

Ингредиенты

Кабачки – 1 кг
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 1 стакан
Светлый соевый соус – 1 ст. л.
Молотый черный перец – 1/4 ч. л.
Молотый красный перец – 1/4 ч. л.
Глутамат натрия – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Кабачки помыть, удалить плодоножки и хвостики, нарезать небольшими кубиками, посолить, слегка размять и поставить на 45 минут в теплое место для образования сока. Лук очистить и нарезать кольцами. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Растительное масло разогреть на сковороде, обжарить в нем кабачки и лук. К готовым овощам добавить чеснок, черный и красный перец, глутамат натрия, соевый соус, посолить, тщательно перемешать и поставить в холодильник на 1 час, затем переложить в салатник и подать на стол.

Салат из дайкона

Ингредиенты

Дайкон – 700 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Подсолнечное масло – 1/2 стакана
Уксусная эссенция – 1 ч. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Молотый семена кинзы – 1/2 ч. л.
Глутамат натрия – 1/2 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Дайкон очистить, помыть, обсушить полотенцем, натереть на крупной терке и оставить на 5 минут, затем удалить образовавшийся сок, добавить соль, перемешать и выдерживать 30 минут в холодильнике. Лук очистить и измельчить. Чеснок пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке. Растительное масло разогреть на сковороде, обжарить в нем лук и чеснок до золотистого цвета, затем остудить.

Дайкон вынуть из холодильника, отжать, сбрызнуть уксусной

эссенцией, добавить молотые семена кинзы, перец чили, глутамат натрия. Салат полить луково-чесночным соусом, тщательно перемешать, выложить в декоративную керамическую посуду и поставить в холодное место на несколько часов.

Корейский салат из зеленой редьки

Ингредиенты

Зеленая редька – 900 г
Репчатый лук – 2 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Растительное масло – 3 ст. л.
Молотый красный перец – 1 ч. л.
Глутамат натрия – 1 ч. л.
Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления

Редьку очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на специальной терке, посыпать солью, размять руками и выдерживать в теплом месте 25 минут, периодически помешивая, чтобы образовался сок. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс.

Лук очистить, нарезать полукольцами, соединить с чесноком, посыпать перцем, добавить глутамат натрия, тщательно перемешать. Влить растительное масло, все взбить миксером до получения однородной массы.

Приготовленным соусом полить редьку, перемешать. Салат выложить в декоративную фарфоровую или керамическую посуду, поставить в холодное место на 5–6 часов.

Салат из огурцов с ананасами и сладким перцем

Ингредиенты

Огурец – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Консервированные ананасы – 500 г
Зеленые помидоры – 4 шт.
Желтый сахар – 30 г
Белый винный уксус – 5 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Огурец очистить, разрезать пополам вдоль, удалить семена, нарезать мелкими кусочками, посыпать солью и оставить на 5

минут для образования сока.

Сладкий перец разрезать, вынуть семена, промыть под проточной водой и нарезать тонкой соломкой. Овощи соединить, слегка размять, образовавшуюся жидкость слить. Помидоры помыть, измельчить блендером, мелко нарезать или натереть на крупной терке, удалить выделившийся сок. Добавить к ним нарезанные мелкими кубиками ананасы.

Для приготовления заправки сахар положить в глубокую сковороду, залить небольшим количеством воды (примерно 1/2 стакана), добавить уксус и нагревать на медленном огне, непрерывно помешивая. Когда сахар полностью растворится, всыпать соль.

Кусочки огурца и сладкий перец соединить с помидорами и ананасами, полить приготовленной заправкой, перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на несколько часов, после чего переложить в салатник и подать на стол.

Салат из помидоров с огурцами и стручковой фасолью

Ингредиенты

Помидоры – 300 г
Огурцы – 100 г
Стручковая фасоль – 230 г
Репчатый лук – 200 г
Растительное масло – 6 ст. л.
Столовый уксус – 2 ст. л.
Готовая к употреблению горчица – 1 ч. л.
Молотый красный перец – 1/2 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры помыть, удалить плодоножки и нарезать небольшими кусочками. Огурцы очистить, нарезать кубиками. Стручковую фасоль перебрать, промыть, опустить в кастрюлю с подсоленной водой и отварить, затем дать воде стечь, остудить и измельчить. Лук очистить и мелко нарезать.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с уксусом, добавить горчицу, молотый красный перец, соль, все тщательно растереть.

Подготовленные овощи соединить, залить заправкой, перемешать, выложить в салатник и поставить в холодильник на 30 минут.

Салат из огурцов с бобовыми побегами

Ингредиенты

Огурец – 1 шт.
Побеги бобов – 120 г
Соевый творог – 120 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Темный соевый соус – 4 ст. л.
Столовый уксус – 3 ст. л.
Желтый сахар – 2 ч. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 30 г
Зелень сельдерея – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, посолить и поставить на 30 минут в теплое место для образования сока, который затем слить.

Побеги бобов промыть и измельчить. Соевый творог накрошить. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем творог до темно-золотистого цвета, затем извлечь его и выложить на бумажную салфетку.

Зелень петрушки и сельдерея промыть и мелко нарубить.

Для приготовления заправки чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке, соединить с очищенным и измельченным луком, добавить сахар, соль, молотый перец чили, влить уксус и соевый соус, тщательно растереть.

Подготовленные огурцы соединить с побегами бобов и соевым творогом, выложить в салатник и полить заправкой.

Готовый салат посыпать измельченной зеленью сельдерея и петрушки.

Салат из помидоров с авокадо и тофу

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт.
Авокадо – 1 шт.
Сладкий перец – 2 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Тофу – 370 г
Тонкий лаваш – 1 шт.
Растительное масло – 3 ст. л.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Помидоры помыть и нарезать мелкими кусочками. Авокадо очистить и измельчить. Сладкий перец разрезать, удалить семена, помыть и нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Тофу измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить молотый черный перец и соль, все перемешать. Салат полить растительным маслом и поставить в холодильник на 30 минут, затем слить образовавшуюся жидкость.

Лаваш нарезать полосками, завернуть в них салат, выложить на плоское блюдо и подать на стол.

Корейский салат из овощей и фруктов

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт.
Недозрелые груши – 2 шт.
Огурец – 1 шт.
Помидоры – 3 шт.
Консервированные ананасы – 30 г
Репчатый лук – 1 шт.
Яйца – 3 шт.
Яичная лапша – 170 г
Лимонный сок – 2 ст. л.
Листья салата – 1 пучок
Кокосовое молоко – 11/2 стакана
Арахисовая паста – 350 г
Темный соевый соус – 1 ст. л.
Консервированная мякоть тамаринда – 1 ст. л.
Измельченный перец чили – 1 ст. л.
Обжаренная арахисовая крошка и соль по вкусу

Способ приготовления

С яблок и груш снять кожицу, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кусочками и полить лимонным соком.

Помидоры помыть, нарезать крупными ломтиками. Огурец очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками, посолить и выдерживать 15 минут для образования сока, который затем слить. Консервированные ананасы измельчить. Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и отварить, затем откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарубить. Лук очистить, помыть, измельчить, ополоснуть горячей водой и обсушить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать тонкими пластинками.

Для приготовления соуса кокосовое молоко влить в эмалированную емкость, всыпать перец чили, добавить арахисовую пасту, все перемешать и нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая.

Затем влить соевый соус, положить мякоть тамаринда, посолить, снова перемешать. Готовый соус выложить в фарфоровый соусник, посыпать арахисовой крошкой.

Кусочки яблок, груш, огурца, помидоров, ананасов выложить на плоское блюдо, покрытое предварительно вымытыми листьями салата, сверху поместить пластинки яиц. Салат украсить измельченной яичной лапшой и луком. Соус подать отдельно.

Салат из фасоли с зеленью

Ингредиенты

Белая фасоль – 120 г
Зелень укропа – 20 г
Зелень петрушки – 20 г
Репчатый лук – 1 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Светлый соевый соус – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль перебрать, тщательно промыть и отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и остудить.

Зелень укропа и петрушки промыть под проточной водой и мелко нарубить.

Лук очистить и измельчить. Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем лук до золотистого цвета. Добавить соевый соус, томатную пасту, все перемешать и тушить еще 3 минуты.

Подготовленные компоненты соединить, посолить, перемешать и поставить в холодильник на 2 часа, затем выложить в салатник и подать на стол.

Острый салат с ананасами

Ингредиенты

Консервированные ананасы – 600 г

Сушеная удонская лапша – 300 г
Консервированные кусочки манго – 250 г
Зеленый лук – 1/2 пучка
Чеснок – 4 зубчика
Измельченный имбирный корень – 20 г
Консервированное кокосовое молоко – 4 ст. л.
Корейский рыбный соус – 3 ст. л.
Лимонный сок – 5 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Молотый черный перец – 1/2 ч. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Листья мяты – 10 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и отварить, затем откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной кипяченой водой и обсушить.

Слить сок консервированных ананасов, кусочки фруктов выложить на сковороду, посыпать 2 ст. л. сахара, поместить в духовку и запекать до темно-золотистого цвета, после чего остудить и мелко нарезать.

Манго измельчить блендером. Зеленый лук нарубить. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Приготовить заправку: кокосовое молоко влить в эмалированную емкость, смешать с лимонным соком и рыбным соусом, добавить оставшийся сахар, имбирный корень, измельченный чеснок и взбивать миксером до получения однородной массы.

Запеченные кусочки ананасов соединить с лапшой, добавить манго, зеленый лук, черный перец и чили, все полить приготовленной заправкой и тщательно перемешать. Готовый салат украсить листочками мяты и поставить в холодильник на 2 часа, после чего подать на стол.

Салат из побегов бамбука с мятой

Ингредиенты

Консервированные побеги бамбука – 400 г
Клейкий рис – 30 г
Лук-шалот – 30 г
Чеснок – 4 зубчика
Зеленый лук – 1/2 пучка

Лимонный сок – 3 ст. л.
Корейский рыбный соус – 2 ст. л.
Сахар – 2 ч. л.
Молотый перец чили – 1 ч. л.
Обжаренные семена кунжута – 1 ст. л.
Листья мяты – 20 шт.

Способ приготовления

Бамбуковые побеги выложить в дуршлаг, дать жидкости стечь, затем несколько раз ополоснуть холодной кипяченой водой, обсушить и мелко нарезать. Рис положить на сухую разогретую сковороду и обжаривать до тех пор, пока он не приобретет темно-золотистый цвет, после чего остудить и смолоть в кофемолке.

Лук-шалот и зеленый лук промыть и измельчить. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс. Молотый рис соединить с луком-шалотом, зеленым луком и чесноком, добавить лимонный сок, рыбный соус, сахар, перец чили и 10 листьев мяты, все перемешать. Полученную смесь поместить в салатник, туда же выложить измельченные побеги бамбука. Снова все перемешать. Готовый салат посыпать обжаренными семенами кунжута и украсить листьями мяты.

Корейский салат с бобовыми побегами и зеленым луком

Ингредиенты

Огурец – 1 шт.
Бобовые побеги – 70 г
Зеленый лук – 1/2 пучка
Чеснок – 2 зубчика
Гречишная лапша – 350 г
Корейская кунжутная паста – 3 ст. л.
Кунжутное масло – 11/2 ст. л.
Рисовое вино – 2 ст. л.
Светлый соевый соус – 2 ст. л.
Жидкий мед – 1 ст. л.
Обжаренные семена кунжута – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Лапшу опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и выложить в салатник. Чеснок очистить, мелко нарезать, соединить с кунжутной пастой, маслом, рисовым вином, соевым соусом,

медом, добавить перец и соль, все взбивать миксером до образования однородной массы.

Полученным соусом полить лапшу, перемешать и выдержать 20 минут. Бобовые побеги промыть, обсушить, измельчить. У огурца удалить кожицу, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук промыть и мелко нарубить, соединить с кусочками огурца и измельченными бобовыми побегами, добавить обжаренные семена кунжута, все перемешать, выложить сверху на лапшу. Салат поставить в холодное место на 1 час.

Грибы по-корейски

Ингредиенты

Шампиньоны – 900 г
Репчатый лук – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 250 мл
Сахар – 60 г
Сухая горчица – 1 ч. л.
Лавровый лист – 2 шт.
Черный перец горошком – 30 шт.
Набор специй для корейских салатов – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 20 г
Зелень укропа – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы перебрать, тщательно промыть, выложить в стеклянную или эмалированную емкость. Для приготовления маринада сахар и соль растворить в 500 мл холодной воды, добавить уксус, все перемешать и поставить на огонь.

Когда жидкость закипит, положить предварительно очищенный и измельченный чеснок, лавровый лист, горчицу и перец.

Полученным маринадом залить шампиньоны и выдерживать 20 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Грибы крупно нарезать, поместить в салатник, посыпать специями.

Лук очистить и нарезать кольцами, выложить сверху. Салат поставить на 2 часа в холодильник, затем заправить растительным маслом и украсить зеленью укропа и петрушки.

Салат из лисичек с яйцами и помидорами

Ингредиенты

Лисички – 500 г
Яйца – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 20 г
Сметана – 100 г
Сливочное масло – 50 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лисички промыть, положить в кастрюлю, добавить соль, довести до кипения и варить примерно 10 минут.

Готовые грибы откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, опустить в холодную воду на 5 минут, затем очистить и измельчить.

Помидоры бланшировать в кипятке 2 минуты, затем снять кожицу, мякоть нарезать небольшими кусочками.

Лук очистить и измельчить. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не станет золотистым. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарезать.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить соль, заправить сметаной.

Салат из шампиньонов и свежей капусты

Ингредиенты

Маринованные шампиньоны – 150 г
Свежая капуста – 150 г
Морковь – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Зелень укропа – 30 г
Зелень петрушки – 30 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Маринованные шампиньоны нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить, помыть и натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с

лимонным соком. Подготовленные компоненты выложить в салатник, перемешать, полить заправкой.

Салат из соленых грибов с огурцами

Ингредиенты

Соленые грибы – 150 г
Огурцы – 3 шт.
Яйца – 3 шт.
Зелень укропа – 30 г
Томатный сок – 100 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления

Грибы нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, опустить на 5 минут в холодную воду, после чего очистить и измельчить.

У огурцов удалить кожицу, нарезать их мелкими кубиками. Зелень укропа промыть и нарубить.

Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить соль, все перемешать и полить томатным соком.

Салат из грибов с сыром

Ингредиенты

Свежие шампиньоны – 500 г
Твердый сыр – 50 г
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Сметана – 80 г
Сливочное масло – 50 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Шампиньоны тщательно промыть, после чего опустить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до готовности.

Подготовленные грибы нарезать небольшими кусочками. Сливочное масло разогреть на сковороде, положить туда вареные грибы и обжаривать их до тех пор, пока не появится золотистая корочка, затем охладить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки промыть и мелко нарубить, добавить сметану, тщательно перемешать.

Грибы выложить в салатник, полить заправкой из сметаны и зелени. Салат посыпать тертым сыром.

Салат из сушеных грибов и свеклы

Ингредиенты

Сушеные грибы – 10 шт.
Свекла – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень укропа – 20 г
Зелень петрушки – 30 г
Листья салата – 3 шт.
Сливочное масло – 30 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить в холодной воде на 3 часа, после чего положить в кастрюлю, залить водой и варить до готовности, затем остудить и нарезать тонкими ломтиками. Свеклу промыть, отварить, остудить, удалить кожицу и натереть на крупной терке или мелко нарезать. Лук очистить и измельчить. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжаривать в нем лук до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок. Зелень укропа и петрушки тщательно промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить на плоское блюдо, покрытое чистыми листьями салата, добавить соль, заправить растительным маслом.

Салат из соленых грибов с морковью

Ингредиенты

Соленые грибы – 250 г
Морковь – 2 шт.
Картофель – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Майонез – 100 г **Способ приготовления**

Соленые грибы нарезать тонкими ломтиками. Картофель сварить в мундире, остудить, удалить кожицу, нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Лук очистить и измельчить.

Морковь отварить, остудить, снять кожицу, нарезать тонкой соломкой.

Грибы, морковь, картофель, лук выложить в салатник, все перемешать, заправить майонезом. Готовый салат украсить измельченной зеленью.

Винегрет с солеными грибами

Ингредиенты

Соленые грибы – 150 г
Квашеная капуста – 80 г
Картофель – 3 шт.
Морковь – 1 шт.
Свекла – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Консервированный зеленый горошек – 80 г
Растительное масло – 4 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Свеклу отварить в подсоленной воде, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Соленые грибы измельчить. Картофель отварить в мундире, затем остудить, удалить кожицу, нарезать мелкими кубиками. Морковь отварить, очистить, нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и измельчить.

Приготовить заправку: небольшое количество рассола из-под зеленого горошка соединить с растительным маслом, добавить сахар, соль и тщательно растереть.

Подготовленные компоненты выложить в салатник, добавить горошек, перемешать и полить заправкой.

Винегрет с цветной капустой и свежими огурцами

Ингредиенты

Цветная капуста – 200 г
Картофель – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Свежие огурцы – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Яблоко – 1 шт.
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Растительное масло – 5 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия, опустить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до готовности. Картофель, морковь

и свеклу отварить, остудить, затем очистить и нарезать небольшими кубиками. У огурцов удалить кожицу, мелко нарезать.

Яблоко очистить и измельчить. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить консервированный зеленый горошек, посолить, перемешать. Рассол из-под зеленого горошка соединить с растительным маслом. Полученной заправкой полить винегрет.

Винегрет с изюмом

Ингредиенты

Квашеная капуста – 100 г
Картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Соленый огурец – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Изюм без косточек – 50 г
Консервированный зеленый горошек – 50 г
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Столовый уксус – 1 ч. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Горчица и соль по вкусу

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Картофель, морковь и свеклу помыть, очистить, нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль, уксус и варить до готовности. Затем овощи вынуть, отвар сохранить. У огурца удалить кожицу, мелко нарезать. Лук очистить и измельчить. Зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

Приготовить заправку: небольшое количество овощного отвара соединить с растительным маслом, лимонным соком, добавить горчицу, соль, все перемешать, поставить на огонь и довести до кипения.

Капусту, свеклу, картофель, морковь, огурцы и лук выложить в салатник, добавить изюм и консервированный зеленый горошек, перемешать и полить приготовленной заправкой. Винегрет поставить на 30 минут в холодильник, перед подачей на стол украсить измельченной зеленью укропа и петрушки.

Винегрет с мочеными яблоками и солеными грибами

Ингредиенты

Квашеная капуста – 100 г
Картофель – 3 шт.
Морковь – 2 шт.
Свекла – 1 шт.
Соленые огурцы – 2 шт.
Моченые яблоки – 2 шт.
Соленые грибы – 2 шт.
Зелень укропа – 30 г
Растительное масло – 4 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Морковь и свеклу помыть, опустить в кастрюлю с подсоленной водой и варить до готовности, затем остудить, очистить и мелко нарезать. С соленых огурцов снять кожицу, измельчить. Грибы нарезать тонкими ломтиками. У яблок удалить кожицу, мелко нарезать. Зелень укропа промыть и измельчить.

Для приготовления заправки растительное масло соединить с уксусом, добавить сахар, соль, горчицу, все тщательно перемешать.

Квашеную капусту, свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, грибы, моченые яблоки выложить в салатник, перемешать и полить приготовленной заправкой. Винегрет посыпать измельченной зеленью укропа.

Винегрет с фасолью

Ингредиенты

Квашеная капуста – 150 г
Фасоль – 150 г
Картофель – 4 шт.
Морковь – 2 шт.
Свекла – 2 шт.
Соленые огурцы – 2 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 5 ст. л.

Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Фасоль залить холодной водой и оставить на 5 часов, затем отварить и остудить. Квашеную капусту отжать. Картофель, свеклу и морковь помыть, отварить, охладить, очистить и нарезать мелкими кубиками. У огурцов удалить кожицу, мелко нарезать. Репчатый лук очистить и измельчить. Подготовленные ингредиенты выложить в салатник, добавить соль, сахар, все перемешать. Винегрет заправить растительным маслом.

Винегрет с яблоками

Ингредиенты

Квашеная капуста – 150 г
Картофель – 5 шт.
Свекла – 1 шт.
Морковь – 2 шт.
Соленые огурцы – 3 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Яблоки – 2 шт.
Консервированный зеленый горошек – 5 ст. л.
Зеленый лук – 50 г
Зелень петрушки – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Растительное масло – 5 ст. л.
Столовый уксус – 1 ст. л.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжать. Картофель, морковь и свеклу помыть, отварить, затем остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. У соленых огурцов удалить кожицу и измельчить их. Яблоки очистить и нарезать мелкими кусочками. Репчатый лук очистить и измельчить. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промыть и нарубить.

Для приготовления заправки растительное масло смешать с уксусом.

Капусту, свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы, яблоки, репчатый и зеленый лук выложить в салатник, добавить зеленый горошек, все перемешать и полить заправкой. Готовый винегрет украсить измельченной зеленью укропа и петрушки.

Закуски

Общее название «закуски» объединяет множество

разнообразных блюд, приготовляемых из самых различных продуктов. К ним относятся всевозможные рулеты, паштеты, фаршированные овощи и многое другое.

Особое место среди таких блюд занимают бутерброды, выбор которых тоже необыкновенно широк. Кремлевский обед, как и любой другой, невозможно представить без холодных закусок. Ниже приводятся рецепты некоторых из них.

Открытые бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Батон – 500 г
Колбаса – 200 г
Твердый сыр – 200 г
Сливочное масло – 100 г

Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками, каждый намазать ровным тонким слоем сливочного масла.

Сыр и колбасу нарезать тонкими пластинками и уложить на батон.

Закрытые бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Белый хлеб – 400 г
Колбаса – 100 г
Твердый сыр – 100 г
Сливочное масло – 100 г
Горчица – 30 г
Зелень укропа – 10 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками так, чтобы их количество было четным. Сливочное масло соединить с горчицей, тщательно перемешать. Полученной массой намазать ломтики хлеба. Колбасу и сыр нарезать тонкими пластинками.

Зелень укропа мелко нарубить. На ломтики хлеба (использовать половину имеющегося количества) выложить кусочки колбасы и сыра, посыпать зеленью укропа, накрыть оставшимися ломтиками хлеба (намазанной стороной внутрь).

Полосатые бутерброды с сыром и колбасой

Ингредиенты

Белый хлеб – 500 г
Колбаса – 200 г
Твердый сыр – 200 г
Сливочное масло – 100 г
Томатная паста – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 20 г
Молотый красный перец по вкусу

Способ приготовления

У хлеба удалить корочку и нарезать его широкими ломтиками так, чтобы их получилось 5. Сливочное масло соединить с томатной пастой, добавить красный перец, все перемешать до получения однородной массы или взбить миксером.

Колбасу и сыр тонко нарезать. Ломтик хлеба намазать частью масляной смеси, уложить на него колбасу и накрыть вторым ломтиком, намазанным маслом с обеих сторон. Сверху поместить сыр и третий ломтик хлеба, также намазанный масляной смесью. Затем таким же образом уложить еще по одному слою колбасы и сыра. На получившийся сандвич поместить легкий груз и выдержать его в холодильнике 1 час, после чего нарезать поперек кусочками толщиной 1 см.

Готовые бутерброды украсить измельченной зеленью петрушки.

Бутерброды с ветчиной, помидорами и сладким перцем

Ингредиенты

Батон – 200 г
Ветчина – 200 г
Помидоры – 50 г
Сладкий перец – 50 г
Майонез – 40 г
Сливочное масло – 30 г
Горчица – 10 г
Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками, каждый намазать сливочным маслом. Зелень петрушки промыть и мелко нарубить.

Помидоры помыть и нарезать кубиками, соединить с петрушкой и майонезом, все перемешать. Сладкий перец очистить от семян, тщательно промыть и нарезать кольцами. Ветчину нарезать ломтиками, на каждый выложить небольшое количество

помидорной массы, свернуть трубочкой и закрепить кольцами сладкого перца.

Трубочки поместить на кусочки батона. Готовые бутерброды украсить горчицей.

Бутерброды с ветчиной и языком

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Ветчина – 50 г
Говяжий язык – 50 г
Копченая колбаса – 50 г
Сливочное масло – 60 г
Горчица – 30 г
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Язык промыть, удалить пленку, отварить в подсоленной воде и остудить. Сливочное масло соединить с горчицей, тщательно перемешать. Хлеб нарезать ломтиками и намазать полученной смесью. Язык, ветчину и колбасу нарезать тонкими кусочками, свернуть в трубочки и выложить на ломтики хлеба.

Готовые бутерброды украсить предварительно промытыми веточками петрушки.

Бутерброды с ветчиной, помидорами и сыром

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Ветчина – 50 г
Помидоры – 60 г
Плавленый сыр – 50 г
Майонез – 30 г
Листья салата

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Плавленый сыр нарезать кусочками. Листья салата промыть и обсушить.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, на каждый поместить лист салата, сверху выложить кусочки сыра и ветчины, кружочки помидоров. Бутерброды украсить майонезом.

Бутерброды с говядиной и языком

Ингредиенты

Батон – 200 г
Говядина – 50 г
Говяжий язык – 50 г
Огурцы – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Майонез – 50 г
Корень хрена – 20 г
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину и язык отварить по отдельности в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой.

Корень хрена натереть на мелкой терке, соединить с майонезом и перемешать.

Батон нарезать тонкими ломтиками и намазать полученной смесью. Сверху выложить говядину и язык.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и поместить их на бутерброды. Сверху положить кусочки огурца. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с жареным беконом и помидорами

Ингредиенты

Батон – 200 г
Бекон – 120 г
Сливочное масло – 100 г
Помидоры – 60 г
Листья салата

Способ приготовления

Небольшое количество сливочного масла разогреть на сковороде и обжарить в нем нарезанный тонкими ломтиками бекон, который затем остудить.

Батон нарезать кусочками толщиной не более 1,5 см и намазать оставшимся сливочным маслом. Сверху выложить ломтики бекона, листья салата и нарезанные кружочками помидоры.

Бутерброды с языком, капустой и помидорами

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Говяжий язык – 100 г
Капуста – 50 г
Помидоры – 40 г
Майонез – 40 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Язык промыть, удалить пленку, отварить, остудить и нарезать небольшими кусочками.

Капусту нашинковать, посыпать солью, соединить с майонезом, все перемешать.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, на каждый поместить кусочек языка и дольку помидора, сверху выложить небольшое количество капустной смеси.

Бутерброды с корейкой, помидорами и сыром

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г
Копченая корейка – 100 г
Твердый сыр – 70 г
Помидоры – 50 г
Базилик – 10 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать кусочками толщиной не более 1 см. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Корейку и сыр нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные ингредиенты выложить на кусочки черного хлеба.

Бутерброды с ветчиной, капустой и помидорами

Ингредиенты

Батон – 200 г
Ветчина – 100 г
Капуста – 60 г
Помидоры – 60 г
Майонез – 40 г
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Батон нарезать кусочками толщиной примерно 1 см. Помидоры вымыть и нарезать мелкими кубиками. Капусту нашинковать, соединить с помидорами, добавить майонез, соль, все перемешать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками и поместить на кусочки батона, сверху выложить капустно-помидорную смесь. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с беконом, яйцами и помидорами

Ингредиенты
Черный хлеб – 200 г
Бекон – 100 г
Сливочное масло – 30 г
Яйца – 2 шт.
Помидоры – 60 г
Майонез – 50 г
Базилик – 10 г
Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Сливочное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем ломтики бекона. Помидоры вымыть и нарезать дольками. На каждый ломтик хлеба выложить бекон, кружочек яйца и дольку помидора, смазать майонезом. Бутерброды украсить листьями базилика.

Бутерброды с ветчиной, маринованным огурцом и спаржей

Ингредиенты
Батон – 200 г
Ветчина – 100 г
Маринованный огурец – 1 шт.
Консервированные стебли спаржи – 6 шт.
Сливочное масло – 20 г
Горчица – 1/2 ч. л.
Яйца – 2 шт.
Красный репчатый лук – 2 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками толщиной не более 1,5 см. Сливочное масло соединить с горчицей, тщательно перемешать.

Полученной смесью намазать ломтики батона. Яйца сварить

вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками, так же как огурец.

Лук очистить и нарезать кольцами. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, свернуть их трубочками, закрепить кольцами лука и уложить на батон. Между ними поместить кружочки огурца и яиц, стебли спаржи. Бутерброды украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Бутерброды с ветчиной, помидорами и чесноком

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Ветчина – 100 г
Помидоры – 100 г
Чеснок – 2 зубчика
Майонез – 50 г
Листья салата
Соль по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать кусочками толщиной примерно 1 см. Листья салата промыть и обсушить. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Помидоры помыть и нарезать дольками.

Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, смешать с майонезом.

Полученной массой намазать хлеб. Сверху поместить ломтики ветчины, листья салата и дольки помидоров. Готовые бутерброды посыпать солью.

Бутерброды с мясным паштетом и яйцами

Ингредиенты

Черный хлеб – 500 г
Мясной паштет – 200 г
Яйца – 3 шт.
Майонез – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 20 г

Способ приготовления

Растительное масло разогреть на сковороде и обжарить в нем с обеих сторон хлеб, нарезанный ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками. Паштет соединить с майонезом, перемешать,

полученной смесью намазать ломтики хлеба. Бутерброды украсить кружочками яиц и веточками петрушки.

Бутерброды с курицей и помидорами

Ингредиенты
Батон – 200 г
Курица (филе) – 100 г
Помидоры – 50 г
Майонез – 50 г
Зелень петрушки – 10 г
Маслины – 10 шт.
Соль по вкусу
Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками. Курицу промыть, отварить, остудить и нарезать соломкой. Помидоры измельчить, соединить с курицей, добавить майонез, соль, все перемешать. Полученной смесью намазать ломтики батона. Бутерброды украсить мелко нарубленной зеленью петрушки и разрезанными пополам маслинами.

Бутерброды с копченой курицей

Ингредиенты
Белый хлеб – 200 г
Копченая курица (филе) – 100 г
Помидоры – 60 г
Репчатый лук – 1/2 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Майонез – 40 г
Способ приготовления

Курицу нарезать соломкой. Помидоры вымыть и измельчить. Лук очистить и нарезать кольцами.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, каждый намазать майонезом, сверху уложить курицу, помидоры и лук. Бутерброды украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Бутерброды с копченой индейкой и говядиной

Ингредиенты
Белый хлеб – 200 г

Копченая индейка – 100 г
Копченая говядина – 100 г
Твердый сыр – 60 г
Листья салата – 4 шт.

Способ приготовления

Хлеб нарезать кусочками толщиной около 1,5 см, сверху слоями выложить ломтики говядины, сыра, индейки. Бутерброды украсить нарезанными соломкой листьями салата.

Бутерброды с курицей и беконом

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Консервированная курица – 100 г
Обжаренный бекон – 70 г
Помидоры – 50 г
Корень сельдерея – 50 г
Майонез – 40 г
Горчица – 20 г
Листья салата
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать кусочками толщиной примерно 1 см. Бекон нарезать тонкими ломтиками, положить на хлеб, смазать горчицей.

Курицу нарезать соломкой. Корень сельдерея натереть на терке, соединить с курицей, добавить майонез, соль и перец, все перемешать.

Полученную смесь выложить на листья салата и поместить их сверху на хлеб.

Помидоры нарезать кружочками и украсить ими бутерброды.

Бутерброды с куриной печенью, помидорами и огурцами

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Куриная печень – 100 г
Помидоры – 50 г
Огурцы – 30 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Майонез – 30 г
Листья салата

Способ приготовления

Куриную печень обжарить на сковороде в разогретом растительном масле, остудить, измельчить.

Помидоры и огурцы помыть, нарезать мелкими кубиками и соединить с печенью. Добавить майонез, все перемешать. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, на каждый поместить лист салата, сверху выложить приготовленную смесь.

Бутерброды с копченой индейкой, сыром и помидорами

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Копченая индейка – 100 г
Твердый сыр – 80 г
Помидоры – 60 г
Репчатый лук – 1/2 шт.
Майонез – 40 г

Способ приготовления

Индейку и сыр нарезать тонкой соломкой. Лук очистить и измельчить. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. На тонкие ломтики хлеба выложить индейку и сыр, сверху поместить кружочки помидоров. Бутерброды посыпать луком и украсить майонезом.

Бутерброды с жареной рыбой

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Любая рыба (филе) – 100 г
Тертый хрен – 3 ст. л.
Лимон – 1/2 шт.
Маслины без косточек – 8 шт.
Оливки – 4 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Растительное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной примерно 1,5 см и намазать тертым хреном.

Рыбу промыть, нарезать кусочками и обжарить с обеих сторон на сковороде в разогретом растительном масле, затем остудить и уложить на ломтики хлеба.

Бутерброды украсить дольками лимона, мелко нарубленной

зеленью петрушки и разрезанными пополам маслинами и оливками.

Бутерброды с сельдью

Ингредиенты
Черный хлеб – 400 г
Соленая сельдь (филе) – 200 г
Репчатый лук – 1 шт.
Сливочное масло – 40 г
Горчица по вкусу
Способ приготовления
Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и нарезать кольцами, сельдь – кусочками.

Сливочное масло соединить с горчицей и тщательно перемешать. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, сверху положить кусочки сельди и кольца лука.

Бутерброды с сельдью, колбасой и картофелем

Ингредиенты
Белый хлеб – 200 г
Соленая сельдь (филе) – 50 г
Колбаса – 50 г
Картофель – 60 г
Маринованные корнишоны – 30 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 10 г
Способ приготовления
Колбасу с сельдью и корнишонами пропустить через мясорубку. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, натереть на мелкой терке и добавить к массе.

Влить растительное масло, все перемешать. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать приготовленной смесью. Бутерброды украсить зеленью петрушки.

Бутерброды с сельдью и луком

Ингредиенты
Черный хлеб – 200 г
Соленая сельдь (филе) – 70 г

Репчатый лук – ? шт.
Лимонный сок – 2 ст. л.

Способ приготовления

Сельдь нарезать небольшими кусочками и смочить лимонным соком. Лук очистить и нарезать кольцами. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, сверху положить кусочки сельди и кольца лука.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г
Консервированная скумбрия – 100 г
Лимон – 1/2 шт.
Сливочное масло – 40 г
Горчица – 10 г
Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

Скумбрию нарезать кусочками, лимон – дольками.

Сливочное масло соединить с горчицей и перемешать.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать приготовленной смесью. Сверху положить кусочки скумбрии и дольки лимона. Бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды со скумбрией, грецкими орехами и чесноком

Ингредиенты

Батон – 200 г
Консервированная скумбрия – 100 г
Ядра грецких орехов – 40 г
Чеснок – 2 зубчика
Майонез – 20 г

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс или натереть на мелкой терке.

Скумбрию размять вилкой, добавить чеснок, майонез, все перемешать. Полученной смесью намазать ломтики батона. Ядра грецких орехов измельчить и украсить ими бутерброды.

Бутерброды с сардинами

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Консервированные сардины – 100 г
Майонез – 30 г
Томатная паста – 20 г
Лимон – 1/2 шт.
Листья салата

Способ приготовления

Сардины нарезать кусочками. Майонез соединить с томатной пастой и перемешать. Хлеб нарезать ломтиками толщиной примерно 1,5 см, намазать приготовленной смесью, сверху положить листья салата, а на них кусочки сардин. Лимон нарезать дольками и украсить ими бутерброды.

Бутерброды со шпротами и соленым огурцом

Ингредиенты

Черный хлеб – 500 г
Шпроты – 100 г
Шпротный паштет – 100 г
Соленый огурец – 1 шт.
Майонез – 50 г
Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Паштет соединить с майонезом и тщательно перемешать. Полученной массой намазать ломтики хлеба. Огурец нарезать кружочками и поместить сверху вместе со шпротами. Бутерброды украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

Батон – 200 г
Шпроты – 50 г
Сливочное масло – 50 г
Зелень укропа – 10 г
Лимонный сок – 2 ст. л.

Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см. Шпроты размять вилкой, добавить сливочное масло, лимонный сок, все тщательно растереть.

Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Зелень укропа

мелко нарубить и украсить ею бутерброды.

Бутерброды с копченой скумбрией и огурцом

Ингредиенты

Батон – 200 г
Копченая скумбрия (филе) – 160 г
Огурец – 1/2 шт.
Помидор – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками и намазать маслом. Скумбрию и помидор нарезать небольшими кусочками, огурец – кружочками. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить от скорлупы и нарезать полукружиями.

На ломтики батона выложить кружочки огурца, сверху поместить кусочки скумбрии. Бутерброды украсить помидором и яйцом.

Бутерброды с семгой, помидорами и яйцами

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Соленая семга (филе) – 100 г
Помидоры – 60 г
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 30 г
Горчица – 20 г
Базилик – 10 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло соединить с горчицей, перемешать. Полученной смесью намазать ломтики хлеба.

Семгу и помидоры нарезать небольшими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. На ломтики хлеба выложить кусочки семги и помидоров, сверху поместить кружочки яиц.

Бутерброды украсить листьями базилика.

Бутерброды с копченым лососем и плавленым сыром

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г
Копченый лосось (филе) – 120 г
Плавленый сыр – 50 г
Красный репчатый лук – 2 шт.
Маслины без косточек – 4 шт.
Фаршированные оливки – 4 шт.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать плавленым сыром. Рыбу нарезать кусочками и уложить на хлеб. Лук очистить, помыть, нарезать тонкими кольцами и поместить сверху. Бутерброды украсить маслинами и фаршированными оливками.

Бутерброды с копченой килькой

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Копченая килька (филе) – 100 г
Помидоры – 60 г
Яйца – 3 шт.
Листья салата – 4 шт.
Майонез – 40 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на мелкой терке. Добавить майонез, соль, все перемешать. Помидоры нарезать кружочками, листья салата – соломкой. Ломтики хлеба намазать смесью яиц и майонеза, сверху поместить кильку, кружочки помидоров и листья салата.

Бутерброды с сайрой

Ингредиенты

Батон – 200 г
Консервированная сайра – 100 г
Яблоки – 30 г
Сливочное масло – 30 г
Маслины – 10 шт.

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками и намазать маслом.

Сайру размять вилкой. Яблоки вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, соединить с рыбой, перемешать.

Полученную смесь выложить на ломтики батона. Бутерброды украсить разрезанными пополам маслинами.

Многослойные бутерброды с копченым лососем

Ингредиенты

Белый хлеб – 500 г

Копченый лосось (филе) – 200 г

Сливочное масло – 120 г

Лимонный сок – 1 ч. л.

Измельченная зелень укропа, петрушки, кинзы и базилика – 2 ст. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Половину указанного количества сливочного масла соединить с зеленью, влить лимонный сок, добавить соль, все тщательно растереть. Хлеб нарезать ломтиками толщиной не более 1 см и разделить на 3 части. Рыбу нарезать тонкими кусочками. 1/3 от общего количества ломтиков хлеба намазать оставшимся сливочным маслом, уложить на них кусочки рыбы, накрыть другими ломтиками хлеба, также намазанными маслом (нижней стороной). Сверху выложить приготовленную ранее масляную смесь. Бутерброды накрыть оставшимися ломтиками хлеба и поместить в холодильник на 30 минут.

Бутерброды с икрой минтая

Ингредиенты

Батон – 200 г

Икра минтая – 60 г

Сливочное масло – 30 г

Лимон – 1/2 шт.

Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками и намазать сливочным маслом. Сверху равномерным слоем распределить икру минтая, положить дольки лимона. Бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутерброды с крабовым мясом, помидорами и кукурузой

Ингредиенты

Батон – 200 г
Мясо крабов – 200 г
Помидоры – 60 г
Консервированная кукуруза – 40 г
Яйца – 2 шт.
Майонез – 50 г
Листья салата
Соль по вкусу

Способ приготовления

Батон нарезать тонкими ломтиками. Мясо крабов мелко нарубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, измельчить, соединить с крабовым мясом и кукурузой, добавить майонез и соль, все перемешать. Половину полученной смеси уложить на ломтики хлеба, сверху поместить листья салата, на них выложить оставшуюся смесь. Помидоры помыть, нарезать кружочками и украсить ими бутерброды.

Бутерброды с креветками и фасолью

Ингредиенты

Белый хлеб – 200 г
Вареные креветки – 200 г
Стручковая фасоль – 100 г
Маргарин – 2 ст. л.
Листья салата – 4 шт.
Зелень укропа – 10 г
Сметана – 100 г
Лимонный сок – 1 ч. л.
Измельченная лимонная цедра – 1/2 ч. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, подсушить и намазать маргарином. Креветки очистить. Фасоль опустить в кипящую подсоленную воду и варить до размягчения, затем откинуть на дуршлаг и остудить.

Сметану соединить с лимонным соком и цедрой, добавить соль, перец, все тщательно перемешать. На ломтики хлеба положить фасоль, полить приготовленным соусом, сверху поместить креветки. Бутерброды украсить мелко нарубленной зеленью укропа и нарезанными соломкой листьями салата.

Бутерброды с зеленым горошком

Ингредиенты

Батон – 300 г

Консервированный зеленый горошек – 100 г

Майонез – 60 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать майонезом. Сверху распределить ровным слоем зеленый горошек.

Бутерброды с маринованными огурцами и чесноком

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г

Маринованные огурцы – 60 г

Чеснок – 4 зубчика

Майонез – 50 г

Растительное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом, затем остудить. Чеснок натереть на мелкой терке или пропустить через чесночный пресс, соединить с майонезом и перемешать. Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Огурцы нарезать кружочками и выложить на бутерброды.

Бутерброды с овощами

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г

Картофель – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Свекла – 1 шт.

Консервированный зеленый горошек – 1 ст. л.

Зеленый лук – 30 г

Растительное масло – 1 ст. л.

Тертый хрен – 1 ст. л.

Майонез – 1 ст. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, удалить корочку, намазать смесью растительного масла с тертым хреном. Картофель, морковь и свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить, затем нарезать мелкими кубиками, по отдельности

посолить и заправить майонезом. Зеленый лук промыть и нарубить. На ломтики хлеба рядами уложить картофель, свеклу, морковь, зеленый горошек и лук.

Бутерброды с сыром и тыквой

Ингредиенты
Черный хлеб – 200 г
Тыква – 100 г
Твердый сыр – 60 г
Сливочное масло – 4 ст. л.
Листья салата – 4 шт.
Зелень петрушки – 10 г
Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной примерно 1,5 см. Сыр натереть на мелкой терке, соединить со сливочным маслом и перемешать. Тыкву нарезать кусочками, отварить и протереть до состояния пюре, после чего добавить к приготовленной ранее смеси. Все тщательно перемешать. Полученной массой намазать ломтики хлеба. Бутерброды оформить мелко нарезанной зеленью петрушки. Листья салата промыть, обсушить и уложить на них готовые бутерброды.

Бутерброды с брынзой, редисом и луком

Ингредиенты
Белый хлеб – 200 г
Брынза – 100 г
Редис – 40 г
Репчатый лук – 1/2 шт.
Маслины – 10 шт.
Соль и молотый красный перец по вкусу
Способ приготовления

Хлеб нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см. Брынзу и редис натереть на мелкой терке. Лук очистить, пропустить через мясорубку и соединить с полученной массой. Добавить соль, перец, все перемешать.

Полученной смесью намазать ломтики хлеба. Бутерброды украсить разрезанными пополам маслинами.

Бутерброды с брынзой, яйцами и морковью

Ингредиенты

Черный хлеб – 200 г
Брынза – 100 г
Морковь – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа – 10 г
Молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Брынзу натереть на мелкой терке. Морковь отварить, очистить и растереть до состояния пюре.

Лук очистить, измельчить и спассеровать в растительном масле.

Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков и растереть. Зелень укропа промыть и мелко нарубить.

Брынзу соединить с морковным пюре, луком, яичными желтками и половиной зелени, добавить перец, все перемешать. Полученную массу выложить ровным слоем на ломтики хлеба. Бутерброды украсить оставшейся зеленью и измельченными яичными белками.

Бутерброды с яйцами, сыром и чесноком

Ингредиенты

Батон – 600 г
Яйца – 2 шт.
Плавленый сыр – 120 г
Чеснок – 5 зубчиков
Майонез – 70 г
Зелень петрушки – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками толщиной около 1,5 см. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на мелкой терке вместе с сыром. Чеснок очистить, пропустить через чесночный пресс и соединить с полученной массой. Добавить майонез, посолить и перемешать. Приготовленной смесью намазать ломтики хлеба. Бутерброды украсить веточками петрушки.

Бутербродный торт с мясным паштетом

Ингредиенты

Белый хлеб – 1 буханка
Мясной паштет – 300 г
Сливочное масло – 250 г
Маслины без косточек – 10 шт.
Зелень петрушки – 300 г
Кетчуп – 2 ст. л.

Способ приготовления

У хлеба удалить корочку, буханку разрезать поперек на 5 ломтей, намазать каждый сливочным маслом. Зелень петрушки промыть и мелко нарубить. Половину указанного количества паштета соединить с кетчупом, добавить почти всю зелень, тщательно перемешать. Ломтик хлеба с маслом намазать приготовленной смесью, сверху уложить другой ломтик, намазать его паштетом и чередовать так до тех пор, пока не закончится хлеб. Поместить все под гнет и поставить в холодильник на 1 час. Затем намазать верхний слой и бока торта паштетом и посыпать оставшейся зеленью. Готовый торт разрезать на порции и украсить маслинами.

Бутербродный торт с копченой скумбрией

Ингредиенты

Круглый пласт черного хлеба – 1 шт.
Копченая скумбрия – 2 шт.
Сливочное масло – 6 ст. л.
Свекла – 1 шт.
Маринованные огурцы – 2 шт.
Яйца – 2 шт.
Зелень укропа – 20 г

Способ приготовления

Подготовить скумбрию: удалить кости и кожу, филе нарезать небольшими кусочками. Хлеб намазать сливочным маслом и уложить на него рыбу. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарубить.

Свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. У огурцов удалить кожицу, измельчить, соединить со свеклой и перемешать. Подготовленные овощи выложить на рыбу. Торт посыпать измельченной зеленью укропа и яйцами.

Бутербродный торт с окороком

Ингредиенты
Черный хлеб – 600 г
Вареный окорок – 100 г
Твердый сыр – 100 г
Сливочное масло – 300 г
Яйца – 3 шт.
Лимон – 1 шт.
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень укропа – 10 г
Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

У хлеба удалить корки и нарезать его вдоль ломтиками толщиной 0,5 см. Окорок мелко нарезать и смешать с ? указанного количества сливочного масла. Полученной смесью намазать первый ломтик хлеба. Сверху положить второй ломтик. Зелень укропа и петрушки промыть, мелко нарубить и соединить с маслом, снова использовав ? от общего количества. Приготовленную смесь ровным слоем выложить сверху на бутерброд. Накрыть все третьим ломтиком хлеба. Яйца сварить вкрутую, очистить, желтки отделить от белков, растереть и смешать с маслом (? от всего количества). Полученной смесью намазать верхний ломтик хлеба. Сверху уложить последний ломтик. Верх и бока торта намазать оставшимся маслом и посыпать натертым на мелкой терке сыром.

Бутербродный торт «Ассорти»

Ингредиенты
Круглая булка – 1 шт.
Ветчина – 150 г
Шпроты – 150 г
Кальмары – 100 г
Твердый сыр – 80 г
Яйца – 2 шт.
Помидор – 1 шт.
Сливочное масло – 100 г
Майонез – 3 ст. л.
Горчица – 2 ч. л.
Соус из хрена – 2 ст. л.
Сметана – 1 ч. л.
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень петрушки – 10 г
Зелень укропа – 10 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

У булки удалить корочку и разрезать ее на 5 круглых ломтей. Кальмары промыть, удалить внутренности и хрящи, отварить и нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и измельчить. Ветчину мелко нарезать, соединить с половиной яиц, добавить 1 ч. л. горчицы, 20 г масла, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Сыр натереть на терке, соединить с оставшимися яйцами и горчицей, добавить 30 г масла и также все перемешать.

Зеленый лук мелко нарубить. Помидор нарезать дольками. Зелень укропа и петрушки измельчить.

Первый пласт хлеба намазать оставшимся сливочным маслом и посыпать зеленым луком. Поместить на него второй пласт, намазать его предварительно приготовленной смесью сметаны и соуса из хрена, сверху уложить кальмары. На следующие пласты хлеба выложить по отдельности массу из ветчины, массу из сыра и шпроты. Бока торта намазать майонезом. Готовое блюдо украсить дольками помидора и зеленью.

Бутербродный рулет с копченым мясом, колбасой и сыром

Ингредиенты

Батон – 1 шт.
Копченое мясо – 100 г
Копченая колбаса – 100 г
Твердый сыр – 100 г
Яйца – 3 шт.
Сладкий перец – 2 шт.
Помидоры – 2 шт.
Сливочное масло – 150 г
Горчица – 1 ч. л.
Тертый хрен – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

У батона с обеих сторон отрезать горбушки, удалить середину. Копченое мясо, колбасу, перец и помидоры мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить, соединить с сыром, овощами и копченостями. Добавить предварительно приготовленную смесь масла с тертым хреном и горчицей, посолить и перемешать. Полученной массой заполнить батон. Готовый рулет поместить в холодильник на 1 час, затем нарезать ломтиками и подать на

стол.

Канапе с курицей

Ингредиенты

Белый хлеб – 70 г
Вареная курица (филе) – 120 г
Виноград – 200 г
Сливочное масло – 30 г
Майонез – 50 г
Горчица – 1 ч. л.
Зелень укропа – 1/2 пучка
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Хлеб нарезать небольшими кружочками с помощью выемки и обжарить с обеих сторон на сковороде в небольшом количестве сливочного масла, затем остудить. Оставшееся масло перемешать с горчицей, полученной массой намазать гренки. Курицу нарезать мелкими кубиками, добавить майонез, посолить и тщательно перемешать. Приготовленную смесь выложить на гренки.

Канапе надеть на шпажки, украсить виноградом и измельченной зеленью.

Канапе с ветчиной и бужениной

Ингредиенты

Белый хлеб – 300 г
Ветчина – 60 г
Буженина – 60 г
Маринованный огурец – 1 шт.
Сладкий перец – 1 шт.
Сливочное масло – 30 г
Зелень петрушки – 10 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать небольшими квадратами. Буженину и ветчину нарезать тонкими ломтиками, огурец – кружочками, очищенный перец – кольцами. Сливочное масло разогреть на сковороде и с двух сторон обжарить в нем хлеб. Гренки остудить и нанизать на бутербродные шпажки вместе с остальными ингредиентами в произвольной последовательности.

Готовые канапе украсить мелко нарубленной зеленью

петрушки.

Канапе с соленой килькой, огурцом и яйцом

Ингредиенты

Черный хлеб – 300 г
Соленая килька (филе) – 80 г
Яйцо – 1 шт.
Огурец – 1 шт.
Сливочное масло – 60 г

Способ приготовления

Хлеб нарезать кружочками с помощью выемки и обжарить на сковороде в небольшом количестве сливочного масла.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и обернуть вокруг них рыбу. Огурец также нарезать кружочками. Гренки намазать оставшимся маслом, уложить на них кружочки огурца, а сверху яйца с рыбой.

Канапе с креветками

Ингредиенты

Крекеры – 20 шт.
Вареные креветки – 20 шт.
Сливочное масло – 4 ст. л.
Зелень укропа – 10 г
Красный молотый перец – 1 ч. л.

Способ приготовления

Креветки очистить. Зелень укропа промыть и мелко нарубить. Крекеры намазать маслом, посыпать красным перцем и зеленью, сверху уложить креветки.

Рулет из говядины

Ингредиенты

Говядина – 700 г
Куриный фарш – 150 г
Хлеб – 40 г
Яйцо – 1 шт.
Соль, горчица, молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Говядину промыть, обсушить и отбить, затем смазать

горчицей, посолить и поперчить. Хлеб размочить в воде, соединить с куриным фаршем, добавить сырое яйцо, посолить и перемешать. Полученную массу выложить на мясо и распределить равномерным слоем. Говядину скатать рулетом, закрепить бечевкой, завернуть в фольгу и запекать в духовке до готовности, затем остудить и положить под пресс. Через 5 часов готовый рулет нарезать порциями и подать на стол.

Рулет из свинины с грецкими орехами

Ингредиенты
Свинина – 800 г
Ядра грецких орехов – 250 г
Творог – 200 г
Зелень петрушки – 150 г
Яйцо – 1 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Свинину промыть, слегка отбить, посолить, поперчить, натереть измельченным чесноком и поместить в холодильник на 1 час.

Грецкие орехи соединить с творогом, рубленой зеленью петрушки и пропустить через мясорубку, добавить соль, сырое яйцо и перемешать. Полученную массу выложить ровным слоем на свинину, скатать рулетом, обернуть его марлей и завязать бечевкой.

Рулет опустить в кипящую воду, отварить, остудить, удалить марлю и обжарить в разогретом растительном масле, затем положить под пресс и выдерживать 5 часов.

Рулет из курицы с грибами

Ингредиенты
Курица – 1 шт.
Грибы – 400 г Шпик – 150 г
Яйцо – 1 шт.
Корень сельдерея – 1 шт.
Корень петрушки – 1 шт.
Соль и молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

У курицы удалить кожу, отделить крылья, снять филе единым пластом, срезать с костей оставшееся мясо. Шпик и грибы нарезать мелкими кубиками и обжарить, затем пропустить через мясорубку, добавить яйцо, посолить, поперчить, смешать с кусочками мяса. Полученную массу выложить на курицу, скатать рулетом, обернуть его марлей и туго завязать. Куриные крылья и кости положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить очищенные коренья и варить 30 минут. Бульон процедить, перелить в другую емкость, поместить туда рулет и варить 1,5 часа, после чего остудить его и положить под пресс. Через 12 часов удалить марлю и нитки.

Рулетики из ветчины с сыром

Ингредиенты

Ветчина – 500 г Твердый сыр – 150 г Яйца – 3 шт. Чеснок – 3 зубчика Майонез – 100 г

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками толщиной не более 1 см. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на терке вместе с сыром и чесноком. Полученную массу посолить, поперчить, добавить майонез и тщательно перемешать. Приготовленным фаршем намазать ломтики ветчины, свернуть их рулетиками, закрепить соломинками, поместить в разогретую духовку и запекать 10 минут, затем остудить и подать на стол.

Рулетики из печени с луком и яблоками

Ингредиенты

Говяжья печень – 500 г
Копченый шпик – 200 г
Репчатый лук – 200 г
Яблоки – 200 г
Мука – 1 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, удалить пленки, нарезать тонкими длинными ломтиками. Яблоки и шпик нарезать мелкими кусочками, выложить на ломтики печени, свернуть рулетиками,

туго перевязать их и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле, затем извлечь, переложить в кастрюлю, посолить и поперчить. Лук очистить, измельчить и обжарить в том же масле, после чего соединить с рулетиками. Добавить майонез и тушить до готовности. Рулетики вынуть из кастрюли, остудить, удалить нитки. В получившийся соус всыпать муку, перемешать и довести до кипения, после чего охладить и полить им рулетики.

Лодочки

Ингредиенты
Колбаса – 400 г
Картофель – 200 г
Огурцы – 100 г
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Яйца – 2 шт.
Майонез – 70 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу
Способ приготовления
Картофель и яйца отварить, очистить и измельчить. Огурцы нарезать мелкими кубиками, соединить с яйцами и картофелем. Добавить зеленый горошек и майонез, посолить и перемешать. Колбасу нарезать ломтиками толщиной не более 1 см, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с одной стороны, после чего остудить. На необжаренную сторону выложить смесь овощей и яиц. Готовые лодочки украсить измельченной зеленью.

Мясной паштет с грибами

Ингредиенты
Говядина – 500 г
Репчатый лук – 200 г
Сушеные грибы – 100 г
Сливочное масло – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, горчица, молотый черный перец по вкусу
Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать кусочками.

Лук очистить, измельчить, вместе с мясом обжарить на сковороде в разогретом растительном масле.

Грибы опустить в кипящую воду и варить 40 минут, затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь, соединить с обжаренным мясом и луком и дважды пропустить через мясорубку. Сливочное масло смешать с горчицей и взбить миксером, добавить к приготовленной смеси. Все посолить, поперчить и перемешать.

Печеночный паштет

Ингредиенты

Говяжья печень – 500 г
Шпик – 200 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Сливочное масло – 100 г
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Печень промыть, удалить пленки и нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь очистить и измельчить. Шпик мелко нарезать, соединить с печенью, луком и морковью и обжарить, после чего дважды пропустить через мясорубку.

К полученной массе добавить сливочное масло, соль, перец, все тщательно перемешать.

Помидоры, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

Помидоры – 500 г
Ветчина – 120 г
Отварной рис – 2 ст. л.
Яйца – 3 шт.
Сметана – 150 г
Зелень укропа – 1/2 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры вымыть, снять верхушки, вырезать мякоть и дать соку стечь. Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.

Ветчину нарезать мелкими кубиками, соединить с яйцами и рисом, добавить половину указанного количества сметаны,

посолить и перемешать.

Фаршем заполнить помидоры, накрыть их верхушками, полить оставшейся сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа.

Закуска из перца с помидорами и орехами

Ингредиенты

Сладкий перец – 400 г
Горький перец – 200 г
Помидоры – 400 г
Ядра грецких орехов – 120 г
Чеснок – 150 г
Растительное масло – 3 ст. л. Соль по вкусу

Способ приготовления

Сладкий и горький перец очистить от плодоножек и семян и пропустить через мясорубку вместе с помидорами.

Чеснок очистить и раздавить с помощью чесночного пресса, вместе с измельченными грецкими орехами добавить к перцу и помидорам. Влить растительное масло, все посолить, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3 часа.

Помидоры, фаршированные курицей и сыром

Ингредиенты

Помидоры – 600 г
Курица (филе) – 200 г
Твердый сыр – 150 г
Зелень петрушки – 100 г
Майонез – 100 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры вымыть, снять верхушки, вырезать мякоть и дать соку стечь. Курицу отварить и измельчить.

Зелень петрушки мелко нарубить. Сыр натереть на терке, соединить с курицей, зеленью и мякотью помидоров, добавить майонез, посолить и тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем наполнить помидоры, накрыть верхушками.

Закуска из помидоров с чесноком и сыром

Ингредиенты

Помидоры – 300 г
Твердый сыр – 100 г
Чеснок – 4 зубчика
Майонез – 100 г
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками и уложить на плоское блюдо. Чеснок очистить, измельчить с помощью чесночного пресса, добавить майонез, соль и перец, все перемешать.

Полученной смесью намазать помидоры. Посыпать их тертым сыром и рубленой зеленью петрушки.

Фаршированные огурцы Ингредиенты

Малосольные огурцы – 400 г
Копченая рыба (филе) – 200 г
Репчатый лук – 100 г
Сметана – 100 г
Редис – 60 г

Способ приготовления

Огурцы разрезать поперек на 2 части, удалить кончики, извлечь мякоть. Рыбу нарезать мелкими кусочками.

Лук очистить и нарубить, соединить с рыбой и измельченной мякотью огурцов, добавить сметану, все перемешать. Полученным фаршем заполнить огурцы. Готовое блюдо украсить натертым на крупной терке редисом.

Баклажаны острые

Ингредиенты

Баклажаны – 1 кг
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 1/2 стакана
Столовый уксус – 100 мл
Молотый черный перец – 20 г
Соль – 1 ст. л.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и хвостики, бланшировать в кипятке 5—10 минут, выложить на блюдо,

остудить, слить образовавшийся сок, нарезать кусочками.

Чеснок очистить, измельчить и смешать с перцем. Баклажаны выкладывать слоями в салатник, пересыпая каждый слой чесноком и перцем. Растительное масло соединить с уксусом, добавить соль, все перемешать. Приготовленной заправкой залить баклажаны, накрыть крышкой и выдерживать в течение суток.

Конвертики из баклажанов с помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 500 г
Помидоры – 250 г
Чеснок – 3 зубчика
Майонез – 80 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1/2 пучка
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалить плодоножки и хвостики, нарезать вдоль ломтиками толщиной 0,5 см, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить с обеих сторон.

Чеснок очистить, измельчить, смешать с майонезом, солью и перцем. Полученной смесью намазать ломтики баклажанов с одной стороны, сверху уложить нарезанные кружочками помидоры и рубленую зелень петрушки. Баклажаны сложить конвертиками.

Закуска из яиц и рыбы

Ингредиенты

Яйца – 6 шт.
Консервированная рыба – 100 г
Майонез – 30 г
Зелень петрушки – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарезать кружочками и уложить на плоское блюдо. Рыбу размять вилкой, смешать с майонезом и солью. Приготовленную смесь выложить поверх яиц. Зелень петрушки мелко нарубить и украсить ею готовое блюдо.

Фаршированные яйца

Ингредиенты

Яйца – 5 шт.
Репчатый лук – 100 г
Сушеные грибы – 70 г
Майонез – 50 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Кетчуп – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 10 г
Зелень укропа – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, снять верхушки, извлечь желтки. Сушеные грибы отварить и мелко нарезать.

Лук очистить, измельчить и обжарить в масле вместе с грибами, затем остудить, смешать с растертыми желтками, половиной указанного количества майонеза и солью.

Яйца заполнить приготовленным фаршем, накрыть срезанными верхушками, полить смесью оставшегося майонеза и кетчупа.

Готовое блюдо украсить измельченной зеленью петрушки и укропа.

Десерты

Десерты, или, иначе, сладкое, подают, как правило, в конце обеда. В эту довольно обширную группу можно включить всевозможные кремы, пудинги, запеканки, желе и т. д.

Десерты бывают фруктовыми, ягодными и имеющими в своем составе другие ингредиенты.

Фруктовые

В этой группе рецептов можно найти десерты, содержащие различные фрукты, фруктовые соки или варенье.

Желе из айвы

Ингредиенты

Айва – 2 кг
Кислые яблоки – 2 кг
Сахар – 2 кг
Вода
Лимонная кислота – 10 г

Способ приготовления

Для желе можно использовать более мелкие и зеленоватые плоды, а также срезанные кожицу и семенники, оставшиеся от приготовления варенья.

Плоды айвы обтереть тряпкой от пушистого налета, вымыть и нарезать ломтиками, не срезая кожицы и не удаляя семенных коробочек, так как в них содержится больше всего пектина.

Нарезанные яблоки и айву залить водой, чтобы она едва их покрыла, и варить до мягкости. Полученный сок процедить через марлю, не нажимая на плоды, чтобы сок был прозрачным.

На каждый литр полученного сока добавить по 800 г сахара и варить до необходимой густоты.

За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту. Желе горячим разлить по формочкам и дать остыть.

Апельсиновое желе

Ингредиенты

Апельсины – 3 шт.
Лимон – 1 шт.

Сахар – 200 г
Желатин или агар-агар – 10 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Вода – 200 мл
Сахарная пудра и дольки апельсина для украшения

Способ приготовления

В холодной воде замочить желатин. Когда он разбухнет, влить в посуду 50 мл горячей воды и тщательно перемешать. С 1 апельсина снять цедру, залить ее холодной водой, добавить сахар и сварить жидкий сироп. Из лимона и одного апельсина выжать сок.

Горячий сироп процедить и смешать его с соками цитрусовых и подготовленным желатином. Готовое желе остудить до комнатной температуры.

Форму для желе изнутри смазать рафинированным растительным маслом, влить в нее немного желе и поставить в холодильник застывать. Оставшиеся апельсины очистить от кожуры, удалить белые перегородки, а дольки нарезать небольшими кусочками. Когда желе застынет, выложить на его поверхность кусочки апельсина, залить оставшимся жидким желе и снова поставить в холодильник.

Готовый десерт подать на стол, украсив ломтиками апельсина и посыпав сахарной пудрой.

Сливовое желе

Ингредиенты

Спелые сливы – 100 г
Сахар – 1 ст. л.
Желатин – 15 г
Лимон – 1/2 шт.
Вода – 400 мл
Взбитые сливки и половинки свежих слив для украшения

Способ приготовления

Сливы вымыть, разделить на половинки и вынуть косточки. С лимона снять цедру, поместить в неокисляющуюся посуду вместе с половинками слив, залить холодной водой и варить на слабом огне под крышкой в течение получаса.

Готовые сливы протереть сквозь сито, полученное пюре снова переложить в отвар, добавить сахар и тщательно перемешать.

Замоченный желатин сначала разбавить небольшим количеством сливового отвара, затем, когда желатин растворится, смешать его с основной массой отвара.

Горячее желе тщательно перемешать, разлить по формам, остудить и поставить в холодильник. Готовый десерт подать на стол, украсив сверху взбитыми сливками и половинками свежих слив.

Апельсиновое желе со сливками

Ингредиенты

Апельсины – 3 шт.
Сахар – 5 ст. л.
Желатин – 20 г
Вода – 3 стакана
Сливки – 100 мл
Сахарная пудра – 50 г

Способ приготовления

Желатин залить небольшим количеством воды и дать набухнуть. Из апельсинов отжать сок.

Кожуру одного апельсина залить водой и варить в течение 5 минут. Затем кожуру удалить, а в отвар положить сахар, влить растворенный желатин, помешивая, довести до кипения, снять с огня, влить сок и перемешать.

Разлить желе по формочкам, остудить до комнатной температуры и поставить для застывания в холодильник.

При подаче на стол формочки с желе опустить на несколько секунд в горячую воду. Выложить желе на блюдо и украсить сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Десерт «Изумительные груши»

Ингредиенты

Груши большие – 4 шт.
Груши маленькие – 8 шт.
Сок 1 лимона
Сахар – 30 г
Гвоздика – 3–4 бутона
Корица – 1 щепотка
Для соуса:
Молоко – 200 мл
Сливки – 200 г
Сахар – 50 г
Шоколад – 100 г
Вода

Способ приготовления

Груши осторожно помыть, чтобы не обломились хвостики. Затем снять с них кожицу и натереть лимонным соком, чтобы не почернели.

Подготовленные груши уложить в подходящую посуду в один ряд и залить водой, прокипяченной с гвоздикой, сахаром, корицей и остатками лимонного сока. Варить на медленном огне до мягкости. Снять с огня и дать остыть.

В маленькой кастрюле распустить шоколад, добавить сахар, сливки, молоко и, постоянно помешивая, варить до образования однородной массы. Остывшие груши выложить в дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. После этого переложить их на блюдо и залить горячим соусом.

При подаче на стол груши украсить взбитыми сливками.

Желе «Ассорти»

Ингредиенты

Небольшой арбуз – 1 шт.
Груши – 400 г
Яблоки – 300 г
Мякоть дыни – 300 г
Абрикосы – 400 г
Спелый зеленый виноград – 300 г
Сахар – 1/2 кг
Вода – 400 мл
Желатин – 40 г
Молотая корица – 1 ч. л.

Способ приготовления

Арбуз вымыть, разрезать пополам поперек (лучше фигурным ножом), вынуть мякоть, стараясь не повредить корки. Яблоки и груши очистить от кожуры и сердцевины и нарезать ломтиками. Абрикосы разделить на половинки и удалить косточки. Ягоды винограда отделить от кисти и вымыть холодной водой. Мякоть дыни нарезать кубиками. 1/3 арбузной мякоти освободить от семян и нарезать кусочками. Из половины сахара и воды сварить сироп. Нарезанные груши, яблоки и половинки абрикосов опустить в горячий сахарный сироп и бланшировать в течение 1–2 минут, после чего вынуть шумовкой.

Оставшиеся 2/3 арбузной мякоти освободить от семян, поместить в миксер или блендер, тщательно измельчить и перемешать с сиропом. Затем добавить к смеси корицу, оставшийся сахар, довести сироп до кипения и варить на слабом

огне в течение 4 минут, после чего процедить. Замоченный желатин сначала развести небольшим количеством горячего сиропа, затем, когда гранулы полностью растворятся, влить смесь в основную массу сиропа и хорошо размешать.

Приготовленное желе охладить до комнатной температуры, после чего заполнить им арбузные корки примерно на 1/3 объема и поставить вертикально в холодильник. Через 1,5–2 часа, когда желе застынет, уложить поверх него кусочки подготовленных ингредиентов в один слой в произвольном порядке, залить новой порцией жидкого желе и снова поставить в холодильник. Когда новый слой желе застынет, операцию повторить и делать это до тех пор, пока арбузные корки не наполнятся до краев.

Готовое желе подать на стол на десертных тарелках, предварительно разрезав его на порции вместе с арбузной коркой.

Десерт «Бананы к чаю»

Ингредиенты

Бананы – 5 шт.

Шоколадное печенье – 100 г

Сливочное масло – 50 г

Сгущенное молоко – 3 ст. л.

Способ приготовления

Бананы в кожуре вымыть, обсушить салфеткой. Затем осторожно срезать нижнюю часть, чтобы можно было выдавить мякоть, не повреждая кожуры.

Приготовить начинку. Для этого печенье измельчить, соединить с размягченным маслом, сгущенным молоком, растертой мякотью бананов и тщательно перемешать.

Полученную массу выложить в кондитерский шприц, а затем с его помощью наполнить банановые шкурки. Готовые бананы поставить в холодильник для застывания.

На стол фаршированные бананы подать целиком.

Крем «Апельсиново-лимонный»

Ингредиенты

Сахар – 100 г

Яйца – 3 шт.

Апельсины – 4 шт.

Лимон – 1 шт.

Желатин – 30 г

Способ приготовления

Из 3 апельсинов и лимона выжать сок. Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и дать набухнуть.

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Добавить апельсиновый и лимонный соки, а затем растворенный желатин. Массу взбить до загустения, ввести, осторожно помешивая, взбитые в крепкую пену белки.

Формочки ополоснуть холодной водой, разложить в них крем и поставить в холодильник для застывания.

При подаче на стол оформить крем дольками оставшегося апельсина.

Крем «Сливочный» с маком

Ингредиенты

Кондитерский мак – 5 ст. л.

Сливки – 500 мл

Сахарная пудра – 4 ст. л.

Изюм без косточек – 50 г

Апельсиновая цедра – 1 ст. л.

Желатин – 20 г

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной кипяченой воде. Когда он набухнет, греть на слабом огне до полного растворения. Мак промыть, залить горячей водой на 20 минут и откинуть на марлевую салфетку.

Сливки взбить с сахарной пудрой в крепкую пену, добавить мак, изюм, цедру, растворенный желатин и перемешать.

Разложить готовый крем по формочкам и охладить.

Крем «Хурма»

Ингредиенты

Хурма – 3 шт.

Сахар – 1/2 стакана

Желатин – 1 ст. л.

Сливки – 1/2 стакана

Способ приготовления

Желатин залить холодной кипяченой водой и оставить на 1 час.

2 хурмы очистить от кожицы, удалить семечки. Мякоть протереть через сито, добавить 1/2 стакана горячей воды, 2 ст. л. сахара, желатин и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Снять с огня, слегка взбить миксером, переложить в креманки и остудить.

Сливки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену. При подаче на стол оформить крем взбитыми сливками и ломтиками хурмы.

Крем «Мозаика»

Ингредиенты

Йогурт – 500 мл
Печенье – 100 г
Желатин – 25 г
Консервированные ананасы – 200 г
Бананы – 2 шт.
Апельсин – 1 шт.
Киви – 2 шт.
Натертая цедра 1 лимона
Шоколад – 100 г

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной кипяченой воде для набухания, затем растопить на водяной бане, слегка остудить и смешать с йогуртом.

Печенье разломать на кусочки, фрукты очистить и нарезать кубиками. Иогуртовую массу смешать с печеньем, фруктами и цедрой и разложить по формочкам. Охлаждать до полного застывания. При подаче на стол каждую формочку на несколько секунд опустить в горячую воду, перевернуть и выложить крем на блюдо. Украсить растопленным шоколадом.

Крем «Брызги шампанского»

Ингредиенты

Шампанское – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Лимон – 1 шт.
Яйца – 4 шт.
Абрикосовый ликер – 1 ст. л.
Желатин – 5 г
Веточки мяты для оформления

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной кипяченой воде. Желтки отделить от белков.

Желтки растереть с сахаром и натертой лимонной цедрой, влить шампанское.

Полученную массу взбивать на горячей водяной бане, пока не загустеет. Ввести желатин и продолжать нагревать до полного растворения последнего. После этого снять смесь с водяной бани.

Влить ликер, поставить посуду с кремом в холодную воду и взбивать до полного остывания. Ввести взбитые в крепкую пену белки, перемешивая крем снизу вверх.

При подаче на стол крем разложить по бокалам и украсить веточками мяты.

Кроме мяты, для украшения можно использовать измельченные орехи и тертый шоколад.

Пудинг «Йоркширский»

Ингредиенты

Яблоки – 1/2 кг
Мука – 1 стакан
Молоко – 2/3 стакана
Сливочное масло – 100 г
Яйца – 2 шт.
Сахарная пудра – 5 ст. л.
Сливовый и абрикосовый джемы – по 2 ст. л.
Панировочные сухари
Соль по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, добавить соль, сахарную пудру, яйца, молоко и сливочное масло и тщательно вымесить. Смесь должна иметь консистенцию густой сметаны.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и смешать со сливовым джемом.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить яблоки с джемом, а сверху подготовленную смесь.

Запекать в духовке в течение 1 часа при температуре 180 °С.

На стол подать, полив горячим абрикосовым джемом, разбавленным горячей водой.

Пудинг творожный с ананасом

Ингредиенты

Творог – 250 г

Яичные желтки – 2 шт.

Мед – 100 г

Сметана – 2 ст. л.

Консервированные ананасы – 2–3 ст. л.

Желатин – 1 ч. л.

Абрикосовое варенье – 3 ст. л.

Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Желатин залить 1/2 стакана холодной воды и оставить на 30 минут. По истечении этого времени поставить желатин на слабый огонь и прогревать до полного растворения.

Дать немного остыть.

Желтки взбить с медом добела. Не переставая взбивать, добавить взбитый со сметаной и ванилином творог, а также кусочки ананаса. После этого влить желатин и хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в смоченные водой формочки и поставить в холодильник для застывания.

Готовый пудинг полить разбавленным абрикосовым вареньем.

Пудинг «Витаминный»

Ингредиенты

Морковь – 200 г

Крупное яблоко – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Сливочное масло – 1 ст. л.

Черствый батон – 1 ломтик

Молоко – 1/4 стакана

Сахар – 1 ст. л.

Сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Морковь натереть на мелкой терке, добавить сахар и 1 ст. л. воды. В сковороде разогреть сливочное масло и потушить морковь. Батон нарезать кубиками, залить холодным молоком, дать разбухнуть и размять вилкой. Смешать остывшую морковь, батон, натертое на мелкой терке яблоко, сырой яичный желток.

Белок взбить в крепкую пену и ввести в ту же смесь.

Формочки смазать маслом, выложить в них морковно-яблочную массу. Держать на водяной бане 40–45 минут.

Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой.

Для улучшения вкуса пудинга, его можно посыпать измельченной цедрой апельсина.

Пудинг «Шоколадный»

Ингредиенты

Молоко – 1/2 л
Манная крупа – 3 ст. л.
Сахар – 4 ст. л.
Какао – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ч. л.
Сметана – 1 стакан
Банан – 1 шт.
Апельсин – 1 шт.
Соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Молоко довести до кипения на слабом огне, всыпать соль и манную крупу, постоянно помешивая. Варить 10 минут. Затем добавить сливочное масло, растертое с 3 ст. л. сахара и какао, и перемешать. Полученную массу выложить в смоченную холодной водой форму, которую поставить в холодильник на 1 час.

Готовый пудинг украсить взбитой с оставшимся сахаром сметаной, а также дольками апельсина и кружочками банана.

Вместо манной крупы можно использовать крупчатку или пшеничную крупу, которую необходимо варить в течении 20 минут, после чего остудить и взбить миксером.

Суфле «Апельсиновое»

Ингредиенты

Апельсины – 5 шт.
Яичные белки – 4 шт.
Сахар – 1/2 стакана
Крахмал – 2 ст. л.
Сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Из сахара и 2 ст. л. воды приготовить сироп. Апельсины разрезать пополам. Осторожно вынуть мякоть, удалить пленки и косточки, нарезать, ввести в сироп и варить до прозрачного состояния.

Белки взбить в пену, добавить сваренную и охлажденную

мякоть апельсинов, еще раз взбить. После этого добавить крахмал.

Полученной массой наполнить половинки апельсиновой кожуры, выложить их на выстланный бумагой противень. Выпекать в течение 15 минут в духовке на среднем огне. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Десерт «Яблочное чудо»

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт.
Грецкие орехи – 12 шт.
Мед – 5 ст. л.
Изюм – 4 ч. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сок 1 лимона

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы до половины, аккуратно вырезать сердцевину, оставив стенки толщиной не меньше 1,5 см. Затем сбрызнуть яблоки лимонным соком для того, чтобы не почернели.

В глубокой сковороде растопить сливочное масло, хорошо прогреть в нем измельченные ядра грецких орехов. После этого добавить в орехи промытый изюм и мед. Прогревать еще 3–5 минут.

Полученную массу отжать, заполнить ею подготовленные яблоки, поставить на блюдо, полить оставшимся лимонным соком.

Десерт из яблок с морковно-изюмной начинкой

Ингредиенты

Кисло-сладкие яблоки среднего размера – 10 шт.
Изюм – 300 г
Засахаренный мед – 150 г
Крупная морковь – 2 шт.
Коньяк – 100 г
Мука – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сахарная пудра

Способ приготовления

Яблоки помыть, вырезать сердцевину, оставив чашечки нетронутыми, поместить на противень, смазанный маслом и

посыпанный мукой.

В яблочные чашечки выложить изюм, мед, натертую на мелкой терке морковь и влить по 10 г коньяка.

Запекать в духовке 10–15 минут при несильном нагреве. Остудить, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

Десерт «Сливочный» с фруктами

Ингредиенты

Сливочное мороженое – 300 г

Шоколад – 100 г

Киви – 2 шт.

Апельсин – 1 шт.

Красное яблоко – 1 шт.

Взбитые сливки

Способ приготовления

Фрукты очистить, нарезать кружочками. Шоколад растопить на водяной бане.

В вазочку выложить мороженое, полить его шоколадом, разместить кружочки яблока. Снова слой мороженого, политого шоколадом, кружочки киви. Последний слой должен состоять из мороженого, политого шоколадом, и кружочков апельсина.

Десерт украсить взбитыми сливками.

Фаршированные апельсины

Ингредиенты

Апельсины – 4 шт.

Сахар – 8 ч. л.

Ванильный сахар

Желатин – 1 ч. л.

Яйца – 4 шт.

Молотые грецкие орехи – 40 г

Способ приготовления

Каждый апельсин разрезать пополам, вынуть мякоть и протереть ее через сито. Полученную массу смешать с 4 ч. л. сахара и прогревать до полного растворения крупинок.

Дать остыть и добавить желатин. Когда он набухнет, массу снова поставить на огонь и нагревать до тех пор, пока желатин полностью не растворится.

Желтки растереть с 3 ч. л. сахара добела, всыпать ванильный сахар и перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром в крутую

пену.

Растертые желтки и взбитые белки добавить к апельсиновой массе. Перемешать и всыпать орехи.

Полученной массой наполнить половинки апельсинов и поставить в холодильник до подачи на стол.

Десерт «Чернослив в шоколаде»

Ингредиенты

Чернослив без косточек – 500 г

Шоколад – 2 плитки

Вода – 1/4 стакана

Способ приготовления

Чернослив вымыть, обдать кипятком, затем обсушить на салфетке. Шоколад разломать на кусочки, залить водой и растопить. Каждую ягоду чернослива накалывать на вилку, обмакивать в шоколад и выкладывать на пергаментную бумагу.

Оставить чернослив в шоколаде на 1,5 часа для застывания.

Десерт из бананов

Ингредиенты

Бананы – 200 г Какао – 5 г

Сахар – 50 г

Сливки – 50 мл Орехи – 25 г

Способ приготовления

Сахар смешать с какао, обвалять в этой смеси очищенные бананы. Уложить их в вазочку, сверху украсить пирамидкой из взбитых с сахаром сливок и посыпать измельченными орехами.

Печеные яблоки

Ингредиенты

Яблоки – 6 шт.

Клубничное варенье – 1 стакан

Вода – 3 ст. л.

Сахарная пудра для обсыпки

Способ приготовления

Яблоки вымыть, аккуратно вынуть сердцевины так, чтобы не повредить яблоки.

Углубления в яблоках заполнить вареньем, кожицу наколоть

в нескольких местах.

Подготовленные яблоки установить на широкую сковороду, влить воду и поставить в духовку со средним жаром на 20 минут. Как только яблоки станут мягкими, вынуть из духовки.

Остудить, переложить на тарелку, полив образовавшимся сиропом.

Подавая на стол, посыпать сахарной пудрой.

Десерт «Банановый» с творогом

Ингредиенты

Бананы – 2 шт.
Сахар – 3 ст. л.
Творог – 250 г
Изюм – 2 ст. л.
Сметана – 1/2 стакана
Изюм, орехи, ягоды для украшения
Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Бананы очистить, размять в пюре. Добавить сахар и растереть до однородной массы. Добавить творог, сметану, изюм и ванилин. Тщательно перемешать, охладить. Полученную массу выложить в вазочки, украсить изюмом, орехами, ягодами.

Яблоки, фаршированные морковью

Ингредиенты

Яблоки – 6 шт.
Морковь – 6 шт.
Мед – сколько потребуется
Столовый уксус – 1 ч. л.
Рубленая зелень – 1 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, вынуть сердцевину с частью мякоти. Опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать пополам и сбрызнуть уксусом. Отдельно очистить морковь, натереть на мелкой терке. Добавить в морковь мед, перемешать.

Наполнить подготовленные яблоки морковной смесью. Уложить их на блюдо, посыпать рубленой зеленью, полить растительным маслом.

Паштет из яблок

Ингредиенты

Яблоки – 5–6 шт.
Творог – 200 г
Сахар – 3 ст. л.
Сметана – 4 ст. л.
Лимон – 1 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито, взбить с сахаром и сметаной.

Соединить в миске натертые яблоки и творожную массу. Добавить цедру и сок лимона. Влить растительное масло и хорошо перемешать.

Десерт «Калейдоскоп»

Ингредиенты

Киви – 2 шт.
Творог – 250 г
Сахар – 1 стакан
Сметана – 1/2 л
Желатин – 10 г
Курага – 100 г
Яичные белки – 3 шт.
Лимонная кислота – на кончике ножа
Вишневое желе

Способ приготовления

На дно креманки уложить киви, очищенное и нарезанное кусочками.

Творог растереть с сахаром, добавить сметану и взбить миксером. Продолжая взбивать, аккуратно ввести предварительно замоченный и растворенный желатин. Полученную массу выложить на кусочки киви. Третий слой – это курага, предварительно замоченная и измельченная.

Яичные белки взбить в крепкую пену, добавив лимонную кислоту.

Взбитые белки очень аккуратно в несколько приемов ввести в охлажденную творожную массу с желатином. Готовую массу с помощью кондитерского мешочка выдавить в креманки.

Сверху блюдо украсить фигурками, вырезанными из вишневого желе.

Десерт яблочно-апельсиновый

Ингредиенты

Морковь – 1 шт. Яблоки – 2 шт. Апельсин – 1 шт.
Изюм – 100 г
Грецкие орехи – 100 г
Шоколад
Взбитые сливки

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на терке. Яблоки очистить от кожуры и натереть на терке. Изюм промыть и обсушить. Ядра орехов измельчить.

Уложить в вазу слоями морковь, яблоки, изюм, орехи, чередуя каждый слой со взбитыми сливками.

Десерт посыпать натертым шоколадом и украсить дольками апельсина.

Десерт «Нежный»

Ингредиенты

Зефир – 4 шт.
Курага – 200 г
Изюм – 100 г
Яблоки – 3 шт.
Сметана – 1 стакан
Сахар – 2 ст. л.

Способ приготовления

Зефир, курагу и очищенные от кожицы и семян яблоки нарезать мелкими кубиками, перемешать с изюмом. Сметану взбить с сахаром в пышную пену и полить ею фрукты.

Десерт с дыней

Ингредиенты

Небольшая очень сладкая дыня – 1 шт.
Малиновая водка – 80 мл
Лимонный сок – 50 мл
Груши – 200 г
Свежая малина – 300 г
Мякоть ананаса – 300 г
Ягоды черники – 2 ст. л.
Белое вино – 80 мл

Сахар – 5 ст. л.

Способ приготовления

Дыню очистить от кожуры и семян, мякоть нарезать кубиками. Дынную корку сохранить. В отдельной посуде смешать лимонный сок, малиновую водку и 3 ст. л. сахара, тщательно все перемешать, полить этой смесью нарезанную дынную мякоть и оставить для пропитки на 15–30 минут.

Очищенные груши и мякоть ананаса нарезать кубиками, ягоды малины и черники вымыть холодной водой. В глубоком салатнике смешать нарезанные ананас и груши, ягоды малины и черники, добавить пропитавшуюся мякоть дыни, оставшийся сахар (можно больше, по вкусу) и полить салат белым вином. Готовое блюдо подать на стол, украсив каждую порцию фигурками, вырезанными из дынной корки.

Лимонный мусс с орехами

Ингредиенты

Жидкий мед – 3 ст. л. Лимон – 1 шт.

Измельченные ядра орехов (фундук, миндаль) – 75 г

Яичные желтки – 2 шт.

Целые яйца – 3 шт.

Сахарный песок – 50 г

Свежие сливки – 150 мл

Желатин – 12 г

Мадера или херес – 2 ст. л.

Способ приготовления

Яйца разбить в эмалированную миску, добавить желтки и сахарный песок, поставить посуду на водяную баню и взбивать массу венчиком до образования стойкой пены. После этого посуду со смесью снять с плиты и быстро охладить, поместив в емкость, наполненную льдом.

Желатин залить мадерой или хересом и оставить на несколько минут для набухания. Из лимона выжать сок и соединить его с разбухшим желатином. Затем соединить смесь с измельченными орехами и взбитой яичной массой, добавить взбитые сливки, мед и осторожно перемешать, чтобы ингредиенты распределились равномерно. (Немного орехов и взбитых сливок оставить для украшения.)

Готовый мусс перелить в бокалы и поставить охлаждаться в холодильник (не менее 1 часа), после чего подать на стол, украсив взбитыми сливками и измельченными орехами.

Виноградный мусс

Ингредиенты

Темный и светлый виноград – по 350 г
Желатин – 8 г
Свежие сливки – 1/2 л
Сахар – 2–3 ст. л.
Коньяк или ром – 2–3 ст. л.
Листочки винограда для украшения

Способ приготовления

В эмалированную посуду влить 100 мл сливок и всыпать желатин. Когда он набухнет, поставить посуду на слабый огонь и нагревать смесь до полного растворения желатина. В конце варки добавить в смесь коньяк. Оставшиеся сливки взбить с сахаром, соединить со сливочно-желатиновой массой и охладить до комнатной температуры.

В формочки для желе выложить послойно виноград, чередуя темный и светлый сорта, залить подготовленным сливочным соусом и поставить в холодильник на 5–6 часов. Готовый десерт подать на стол, украсив каждую порцию ягодами винограда и чисто промытыми мелкими виноградными листиками.

Апельсиновый мусс

Ингредиенты

Апельсины – 200 г
Сахар – 260 г
Желатин – 30 г
Белое вино – 30 мл
Вода – 150 мл

Способ приготовления

С апельсинов снять кожуру, выжать сок. Кожуру вымыть, нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную посуду, залить водой, всыпать сахар и варить в течение 5–7 минут, после чего процедить и отлить немного сиропа для соуса.

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды (1–2 ст. л.), после чего растворить в горячем апельсиновом сиропе. Затем соединить сироп с апельсиновым соком, остудить и взбить в миксере. Белое вино смешать с апельсиновым сиропом и полить этой смесью готовый мусс.

Ягодные

В данную группу десертов включены рецепты с содержанием разных ягод, ягодных соков, ягодного варенья, джемов и пр.

Десерт с клубникой

Ингредиенты

Свежие ягоды клубники – 1/2 кг
Сахар – 3 ст. л.
Ванильный сахар – 3 ч. л.
Нарезанный миндаль – 3–4 ст. л.
Йогурт или взбитые сливки – 350 мл

Способ приготовления

Клубнику вымыть холодной водой и разрезать ягоды на половинки. Сахар смешать с ванильным сахаром и посыпать ягоды. Затем выложить десерт в креманки или вазочки, посыпать рубленым миндалем и полить очень холодным йогуртом или взбитыми сливками.

Ягодный десерт «Дары лета»

Ингредиенты

Ягоды черники – 150 г
Красная или белая смородина – 150 г
Ежевика – 150 г
Малина – 150 г
Клубника – 150 г
Сахар – 2–3 ст. л.
Сливки – 250 мл
Ванильный сахар – 1 ч. л.
Фруктовая водка – 1 ст. л.

Способ приготовления

Ягоды черники, смородины, малины и ежевики вымыть под холодной водой, посыпать сахаром, перемешать и выложить в вазочки или креманки.

Клубнику вымыть, отделить половину ягод, мелко нарезать, смешать со сливками, ванильным сахаром, фруктовой водкой и взбивать миксером до получения однородной массы.

Приготовленный крем выложить поверх ягодной смеси и украсить сверху оставшимися ягодами клубники.

Мармелад из черники

Ингредиенты

Черника – 1кг

Сахар – 600 г

Сахарная пудра для посыпки – сколько потребуется

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, протереть через сито. Полученное пюре смешать с сахаром и варить до тех пор, пока масса не будет отставать от дна посуды.

Горячую массу вылить на смоченное холодной водой блюдо. Дать остыть.

Готовый мармелад нарезать ромбиками, квадратами, треугольниками и другими фигурками, посыпать сахарной пудрой.

Смородиновый мусс

Ингредиенты

Ягоды черной смородины – 250 г

Сахар – 150 г

Желатин – 30 г

Несколько веточек черной смородины с листьями для украшения

Способ приготовления

Смородину вымыть, дать воде стечь, после чего выжать из ягод сок любым доступным способом. Выжимки сложить в эмалированную посуду, залить 500 мл горячей воды и варить в течение 4–6 минут, после чего процедить. В горячий ягодный отвар всыпать сахар, еще раз вскипятить и снять с сиропа пену.

Желатин залить небольшим количеством холодной воды и дать набухнуть. Затем ввести набухший желатин в горячий сироп и перемешивать до полного растворения.

Готовый сироп остудить до комнатной температуры, соединить с ягодным соком, поставить на лед и взбивать венчиком до образования густой пены.

Готовый мусс разлить по бокалам, немного охладить и подать на стол, украсив веточками черной смородины.

Желе из рябины

Ингредиенты

Ягоды рябины – 1 кг

Вода – 2 стакана

Сахар – сколько потребуется

Способ приготовления

Рябину залить водой и варить до полного размягчения. После этого массу положить в тканевый мешочек и отжать сок.

В полученный сок добавить равное количество сахара и варить до готовности. В горячем виде разлить по формочкам.

Желе из лесных ягод

Ингредиенты

Земляника – 1 стакан
Брусника – 1 стакан
Ежевика – 1 стакан
Черника – 1 стакан
Малина – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Вода – 500 мл
Желатин – 1 ст. л.
Взбитая с сахаром сметана – 4 ст. л.

Способ приготовления

Ягоды вымыть и отжать через марлю. Сок поставить в холодильник, а выжимки залить кипятком и поставить на огонь. Варить 5 минут, после этого процедить, добавить сахар, ввести предварительно замоченный в воде желатин, влить охлажденный ягодный сок. Перемешивать до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Снова процедить, разлить по формочкам, смоченным холодной водой, поставить в холодное место.

При подаче на стол украсить сметаной, взбитой с сахаром. Можно использовать для украшения свежие ягоды.

Желе «Клюковка»

Ингредиенты

Клюква – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Вода – 1 л
Желатин – 2 ст. л.
Лимонная кислота по вкусу

Способ приготовления

Ягоды промыть, отжать сок, влить 1/2 л воды, всыпать сахар и довести до кипения. Снять пену.

Замочить в ? л холодной воды желатин, дать набухнуть.

Поставить на горячую водяную баню и прогревать до полного растворения крупинок желатина.

Раствор желатина влить в сок и проварить.

Для того чтобы сохранился яркий цвет, нужно добавить немного лимонной кислоты. Жидкость процедить, разлить по формочкам, охладить.

Вишневое желе

Ингредиенты

Ягоды вишни – 750 г Вода – 600 мл

Сахар – 200 г

Желатин – 2 ст. л.

Сахарная пудра или взбитые белки для украшения

Способ приготовления

Ягоды вымыть под холодной водой, сложить в эмалированную кастрюлю (оставив несколько штук для украшения) и размять деревянным пестиком. Из ягодной массы выжать сок и перелить в отдельную посуду. Выжимки вместе с косточками залить горячей водой, довести до кипения, после чего процедить.

В горячий вишневый отвар всыпать сахар, еще раз довести жидкость до кипения и добавить заранее размоченный желатин. Когда желатин растворится, влить свежий вишневый сок, разлить желе по формочкам и охладить.

Готовое желе подать на стол, украсив взбитыми яичными белками (или сахарной пудрой) и свежими ягодами вишни (желательно с веточками).

Примечание: этим же способом можно приготовить желе практически из любых ягод – черной и красной смородины, облепихи, абрикосов и т. д.

Земляничное желе

Ингредиенты

Садовая земляника – 200 г

Сахар – 200 г

Желатин – 30 г

Вода – 1 л

Лимоны – 1–2 шт.

Взбитые белки и ягоды земляники для украшения

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной воде, затем добавить сахар. Ягоды земляники перебрать, тщательно промыть, соединить с желатином и сахаром и довести смесь до кипения при непрерывном помешивании. Из лимонов выжать сок.

Когда смесь закипит, снять посуду с огня, добавить лимонный сок и тщательно все перемешать. Затем вынуть ягоды шумовкой и переложить в отдельную посуду.

Горячее желе остудить до комнатной температуры.

В формы влить немного жидкого желе и поставить в холодильник, чтобы оно застыло. Затем уложить поверх застывшего желе ряд ягод и залить их жидким желе так, чтобы покрыть их полностью. После этого убрать формы в холодильник и подождать, пока желе еще раз застынет. Затем уложить еще один ряд ягод и снова залить жидким желе. Операцию повторять до тех пор, пока формы не наполнятся до краев.

Готовое желе подать на стол, украсив сверху взбитыми белками и ягодами земляники. Взбитые белки можно заменить взбитыми сливками.

Смородина в желе

Ингредиенты

Ягоды черной смородины – 200 г
Ягоды красной смородины – 200 г
Желатин или агар-агар – 1 ст. л.
Лимон – 1 шт.
Сахар по вкусу
Сахарная пудра для украшения

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. С лимона снять цедру и выжать сок. Когда желатин набухнет, добавить в посуду 200 мл горячей воды, лимонный сок, цедру, сахар, поставить посуду на огонь и довести смесь до кипения (не кипятить!). Готовое желе остудить до комнатной температуры.

Оба вида смородины отделить от веточек (несколько веточек оставить для украшения), вымыть в холодной воде и разложить по формочкам.

В каждую влить жидкое желе, после чего поставить в холодильник для застывания. Десерт подать на стол, посыпав каждую порцию сахарной пудрой и украсив веточками красной и черной смородины.

Десерт «Вишневая горка»

Ингредиенты

Вишня – 1 кг
Вода – 1 л
Сахар – 1 стакан
Желатин – 1 ст. л.
Сухари – 200 г
Для крема:
Яйца – 5 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 2 ст. л.
Молоко – 2 стакана

Способ приготовления

Вишни без косточек отварить, вынуть из сиропа, в который влить набухший желатин и довести до кипения. В этом сиропе замочить сухари. Когда сухари набухнут, полученную массу слоями выложить на блюдо, чередуя со слоями вишни. Все залить оставшимся сиропом. Поставить в холодное место на 1 час. После того как масса застынет, украсить ее кремом. Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, добавить муку, тонкой струйкой влить горячее молоко, постоянно помешивая. Нагревать на огне до загустения.

Десерт «Клубника по-романовски»

Ингредиенты

Свежая клубника – 2 стакана
Сахар – 1 стакан
Сок 1 лимона
Взбитые сливки

Способ приготовления

Клубнику перебрать, промыть и осторожно перемешать с сахаром. Разложить по вазочкам или высоким стаканам, сбрызнуть лимонным соком и охладить.

При подаче на стол сверху на ягоды выложить взбитые сливки.

Десерт «Ягодный салат»

Ингредиенты

Малина – 1 стакан
Черника – 1 стакан
Брусника – 1 стакан

Ежевика – 1 стакан
Земляника – 1 стакан
Черная смородина – 1 стакан
Сахар по вкусу
Простокваша

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Отделить примерно одну треть ягод и размять их вилкой.

Смешать целые и размятые ягоды, посыпать по вкусу сахаром и поставить на 2 часа в холодильник. Когда появится сок, салат готов.

На стол подать с простоквашей.

Десерт «Алая заря»

Ингредиенты

Малина свежая – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 ст. л.
Крахмал – 2 ст. л.
Яичные белки – 8 шт.

Способ приготовления

Малину протереть через сито, смешать с сахаром. Полученную смесь разделить на 2 равные части.

В одну часть всыпать муку и размешать до однородного состояния. В другую добавить крахмал. Соединить обе смеси, добавить взбитые в крутую пену белки, хорошо взбить.

Массу выложить в смазанную маслом форму и поставить на 25–30 минут в нежаркую духовку. Запекать до появления румяной корочки.

Крем «Клюквенный»

Ингредиенты

Клюква – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Творог – 400 г
Сливки – 1 стакан
Мед – 2 ст. л.
Рубленый миндаль – 2 ст. л.

Способ приготовления

Клюкву протереть через сито и перемешать с 1/2 стакана

сахара.

Сливки взбить в крепкую пену. Творог смешать с оставшимся сахаром и растереть. Соединить творог, сливки, протертую клюкву и взбить. Форму смазать медом, посыпать миндалем и выложить в нее творожно-клюквенную массу. Поставить в холодильник на 3–5 часов.

Перед подачей на стол опустить форму ненадолго в горячую воду, затем перевернуть и выложить крем на блюдо.

Крем «Молочный»

Ингредиенты

Яичные желтки – 6 шт.
Сахар – 1/2 стакана
Молоко – 600 мл
Желатин – 25 г
Вишневое варенье
Ванилин

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды и оставить для набухания. Молоко соединить с сахаром и ванилином, вскипятить. Желтки растереть и, непрерывно помешивая, ввести в горячее молоко. Влить растворенный желатин, снять с огня и хорошо перемешать.

Готовый крем разлить по формочкам, охладить и украсить ягодами из вишневого варенья.

Десерт «Изысканный»

Ингредиенты

Земляника – 200 г
Зефир – 100 г
Сливки – 1 стакан
Сахар – 3 ст. л.
Ванилин

Способ приготовления

Крупную землянику разрезать на 2 части, зефир нарезать кусочками. Уложить в прозрачную вазочку слоями землянику с зефиром. Полить сливками, взбитыми с сахаром и ванилином.

Десерт «Ягодная поляна»

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт.
Бананы – 2 шт.
Черника – 100 г
Клубника – 100 г
Мед – 3 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.

Способ приготовления

Бананы и яблоки нарезать кубиками, клубнику – ломтиками. Соединить в посуде яблоки, бананы, клубнику, чернику. Сбрызнуть лимонным соком и заправить растопленным медом.

Десерт «Земляничка»

Ингредиенты

Земляника – 400 г
Сахар – 100 г
Взбитые сливки – 1 стакан

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть в дуршлаге под слабой струей воды. Уложить в салатницу слоями, пересыпая сахаром. Поставить в холодное место на 2 часа.

Подавая на стол, выложить сверху на ягоды взбитые сливки.

Разные

В эту группу рецептов включены десерты, содержащие различные ингредиенты: взбитые сливки и белки, какао, шоколад и т. д.

В состав многих блюд включены спиртные напитки, поэтому их не рекомендуется подавать детям.

Мусс «Капучино»

Ингредиенты

Шоколад (горький) – 200 г
Яичные белки – 4 шт.
Яичные желтки – 3 шт.
Сахар – 100 г
Кофе капучино – 1 ст. л.
Сливки – 75 мл

Способ приготовления

Яичные желтки растереть и перемешать с кофе, яичные белки взбить с сахаром в крепкую пену. Шоколад разломать на кусочки и растопить на водяной бане, после чего все ингредиенты соединить, осторожно перемешать и разложить по бокалам. Перед подачей на стол готовый мусс охлаждать не менее 4 часов.

Крем «Творожный» с шоколадом

Ингредиенты

Творог – 200 г
Темный шоколад – 200 г
Сливки – 200 мл
Коньяк – 1 ст. л.
Веточки мяты для украшения

Способ приготовления

150 г шоколада растворить на водяной бане, добавить коньяк и перемешать. Творог протереть через сито, соединить с охлажденными сливками, взбив миксером в пышную массу. Потом перемешать с шоколадной массой и поставить на 1 час в холодильник.

При подаче на стол разложить крем по вазочкам, посыпать оставшимся натертым шоколадом и украсить веточками мяты.

Крем «Ванильный»

Ингредиенты

Сметана 30–35 %-ной жирности – 500 г
Молоко – 400 мл
Сахар – 240 г
Яичные желтки – 3 шт.
Ванилин, растворенный в горячей воде, – 5–6 капель
Желатин – 24 г
Вода для замачивания желатина – 190 мл
Фруктовый сироп

Способ приготовления

Желатин замочить в холодной кипяченой воде. Оставить до набухания, а затем откинуть на сито. Желтки растереть с сахаром, развести теплым молоком и варить на водяной бане до густоты жидкой сметаны. Ввести ванилин и набухший желатин. Варить при постоянном помешивании до растворения желатина, охладить. Сметану охладить, взбить до устойчивой пены и, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить желтково-молочную

смесь с желатином. Готовую смесь разлить в формы и охладить.

Перед подачей на стол форму опустить на несколько секунд в горячую воду и выложить крем на десертную тарелку или в вазочку. Полить фруктовым сиропом.

Десерт «Роса розы»

Ингредиенты

Вишневый сироп – 40 мл Желатин – 40 г
Сахар – 200 г
Сахарная пудра – 40 г
Вода – 100 г
Цветки алой розы – 10 шт.

Способ приготовления

Взять свежесрезанные цветки розы, ополоснуть их чистой водой и положить в тень, чтобы подсохли.

В это время в подходящей посуде смешать предварительно замоченный в воде желатин и вишневый сироп. Поставить на медленный огонь и варить до состояния крутого желе. Остудить до комнатной температуры.

Взять розы, обмакнуть каждый цветок в теплое желе так, чтобы он был везде одинаково влажным. Лишнюю жидкость осторожно стряхнуть.

Дать цветкам немного просохнуть и обсыпать их сахаром. Затем уложить на блюдо и поставить на солнце.

После того как они подсохнут, посыпать розы сахарной пудрой. Оставшимся желе сбрызнуть цветки, поставить на 15 минут в холодное место. Капельки желе застынут на розах и станут похожими на росу.

Пудинг рисовый с цукатами

Ингредиенты

Молоко – 3 стакана
Рис – 300 г
Яйца – 3 шт.
Сахар – 21/2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Цукаты – 2 ст. л.
Изюм без косточек – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Вишневый или другой сироп – 4 ст. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

Промытый рис засыпать в кипящую воду и варить до полуготовности. Откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

В кастрюле подогреть молоко, всыпать рис, посолить, довести до кипения на слабом огне и варить 25 минут. Снять с огня и остудить.

Изюм залить кипятком на 20 минут, а затем воду слить.

Цукаты мелко нарезать. Яйца взбить.

Соединить рис с изюмом, цукатами, сахаром, яйцами и перемешать. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями и выложить подготовленную массу.

Поверхность разровнять и поставить в духовку на средний огонь. Готовый пудинг полить сиропом.

Пудинг с белым вином и джемом

Ингредиенты

Овсяные хлопья – 1 стакан

Яйца – 2 шт.

Молоко – 1 л

Сахар – 4 ст. л.

Изюм без косточек – 1 ст. л.

Белое вино – 1 стакан

Сливочное масло – 2 ст. л.

Панировочные сухари – 2 ст. л.

Джем (любой) – 1/2 стакана

Соль – 2–3 г

Способ приготовления

Молоко довести до кипения, всыпать овсяные хлопья и варить до готовности с добавлением соли и сахара. Дать остыть.

После этого добавить почти все масло, взбитые яйца, сухари, изюм и тщательно перемешать.

Огнеупорную форму смазать маслом, выложить полученную массу и запечь в духовке.

Подогреть вино, разбавить им джем и полить готовый пудинг.

Пудинг «Миндальный»

Ингредиенты

Панировочные сухари – 1 стакан

Яйца – 2 шт.

Сливочное масло – 50 г
Какао – 3 ст. л.
Сливки – 2 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Измельченный миндаль – 2 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Сода – 1/2 ч. л.
Молоко – 1/2 стакана
Коньяк – 1 ст. л.

Способ приготовления

Смешать панировочные сухари с какао, влить молоко, сливки и дать постоять 10 минут.

Смешать масло с 1 ст. л. сахара и растереть добела. Добавить желтки, муку, соду и перемешать. Ввести размоченные сухари, миндаль и коньяк.

Белки взбить с оставшимся сахаром и добавить в тесто. Полученную массу выложить в форму для пудинга и готовить на паровой бане около 1 часа.

Пудинг «Моккo»

Ингредиенты

Молоко – 400 мл Яйца – 2 шт.
Измельченное печенье – 1 стакан
Сахар – 4 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сахарная пудра – 3 ст. л.
Порошок какао – 1 ст. л.
Свежесваренный и охлажденный кофе – 2 ст. л.

Способ приготовления

Желтки взбить с сахаром, влить молоко, кофе и снова взбить. После этого добавить раскрошенное печенье, какао и перемешать. Белки взбить с сахарной пудрой в густую пену.

Огнеупорную форму смазать маслом, выложить массу с печеньем, покрыть взбитыми белками и запекать в духовке в течение 10 минут.

Пудинг «Карамельный»

Ингредиенты

Сахар – 2 стакана
Сливочное масло – 100 г

Яичные желтки – 3 шт.
Сгущенное молоко – 1 банка
Молоко – 1 стакан
Бренди – 2 ст. л.
Ванилин

Способ приготовления

В форме для выпечки смешать сахар со сливочным маслом, поставить на медленный огонь и, постоянно помешивая, растопить. Внимательно следить при этом, чтобы сахар не стал коричневым, иначе пудинг будет горчить. Как только сахар начнет темнеть, снять с огня.

Полученную смесь равномерно «расплескать» по всей форме и поставить остывать.

Тем временем яичные желтки протереть через сито, чтобы не было прожилок, и взбить со сгущенным и цельным молоком, добавив немного ванилина и влив бренди.

Взбитую массу вылить в «карамельную» форму, покрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.

Следует проверить готовность пудинга, воткнув в него спичку. Если спичка сухая, пудинг готов. Вынуть из духовки, остудить и выложить на блюдо. Карамельная глазурь своим «стеклянным куполом» будет украшать пудинг.

Мармелад «Лимонадный»

Ингредиенты

Лимонад – 250 мл
Желатин – 30 г
Любой сироп – 120 мл
Сахар – 300 г
Сахарная пудра – 100 г
Лимонная кислота – 1/2 ч. л.
Ванилин

Способ приготовления

Желатин залить лимонадом и оставить для набухания на 2 часа. Затем добавить сироп, сахар и ванилин. Все перемешать и поставить на медленный огонь, постоянно помешивая (до кипения не доводить!).

Когда смесь прогреется, добавить лимонную кислоту. Снять с огня, разлить по маленьким формочкам, смоченным водой. Дать мармеладу застыть. Готовый мармелад вынуть из формочек и обвалять в сахарной пудре.

Десерт «Арбузное лакомство»

Ингредиенты

Арбуз – 1 шт.
Яичные белки – 2 шт.
Крахмал – 4 ст. л.
Мука – 4 ст. л.
Растительное масло – 1/2 стакана
Сахарная пудра для украшения

Способ приготовления

Арбуз вымыть и разрезать. Мякоть отделить от корки, удалить семечки и нарезать небольшими кусочками. Обвалять их в муке.

Взбить белки, добавить крахмал, перемешать и развести водой до консистенции киселя. Кусочки арбуза опустить в подготовленную смесь так, чтобы они равномерно покрылись ею.

Сотейник поставить на сильный огонь, влить растительное масло, нагреть до кипения и жарить арбузные кусочки до образования твердой корочки. После этого снять с огня и подержать изделия в раскаленном масле еще 1 минуту.

Подавая на стол, посыпать десерт сахарной пудрой.

Десерт «Вишенки»

Ингредиенты

Печенье – 200 г
Вафли – 200 г
Сливочное масло – 70 г
Свекольный сок – 4 ст. л.
Толченые сухари – 2 ст. л.

Способ приготовления

Печенье и вафли пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло. Хорошо перемешать, сформовать вишенки.

Каждую из них обмакнуть в свекольный сок, обвалять в сухарях, уложить на блюдо.

Готовые «вишенки» охладить.

Запеканка «Лакомка»

Ингредиенты

Крупная морковь – 3 шт.

Молоко – 1/2 л
Маргарин – 1 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Манная крупа – 2 ч. л.
Яичные желтки – 2 шт.
Творог – 200 г
Сметана – 1 ст. л. Молотые сухари Жир

Способ приготовления

Очищенную и помытую морковь нарезать тонкими ломтиками или соломкой, выложить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить маргарин и сахар. Тушить на среднем огне, помешивая, чтобы морковь не пригорела.

Когда морковь будет готова, посыпать ее манной крупой и, помешивая, варить на слабом огне 10 минут. Снять с плиты, добавить яичные желтки, вымешать и охладить. После этого добавить творог, смешанный с сахаром.

На сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, выложить морковную массу, разровнять, смазать сметаной, посыпать молотыми сухарями и поставить в духовку на 30 минут.

На стол подавать со сметаной.

Гоголь-моголь

Ингредиенты

Яичные желтки – 2 шт.
Сахар – 3 ст. л.
Малиновый сок – 1/2 стакана
Холодное молоко – 2 стакана
Холодная вода – 1/2 стакана
Яичные белки – 2 шт.
Соль – 2–3 г

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить малиновый сок, соль, молоко и воду. Хорошо взбить, добавить взбитые в крепкую пену белки и перемешать.

Желе «Простоквашино»

Ингредиенты

Простокваша – 200 г
Сметана – 2 ст. л.
Сахарная пудра – 2 ст. л.

Желатин – 2 ч. л.

Вода – 1 стакан

Лимонная кислота – на кончике ножа

Ванильный сахар

Способ приготовления

В простоквашу добавить сметану, сахарную пудру, ванильный сахар, лимонную кислоту и хорошо перемешать.

Предварительно замоченный желатин растворить в горячей воде, влить в подготовленную смесь и выложить все в вазочки.

Примечание: в полузастывшее желе по вкусу можно добавить самые разные фрукты и ягоды.

* * *

В настоящее время нет острой необходимости приготавливать мороженое в домашних условиях: промышленность выпускает холодное лакомство всех сортов – от обычного сливочного до экзотических именных брикетов с самыми различными наполнителями. Однако каждой хозяйке хочется, чтобы ее стол украшало не просто мороженое в цветной упаковке, а произведение искусства. Поэтому ниже мы предлагаем несколько рецептов соусов для мороженого, под которыми можно подать самый обыкновенный сливочный пломбир. Причем десерт в этом случае будет выглядеть намного оригинальнее и аппетитнее самого вкусного мороженого промышленного изготовления.

Шоколадный соус

Ингредиенты

Горький шоколад – 100 г Взбитые сливки – 250 мл Ром – 1–2 ст. л. Сахар по вкусу

Способ приготовления

Шоколад разломать на кусочки, поместить в неокисляющуюся посуду и растопить на водяной бане. Свежие сливки взбить миксером до получения устойчивой пены. Горячий шоколад снять с плиты, немного остудить, затем добавить ром и все перемешать со взбитыми сливками. При желании добавить в смесь сахар.

Вишневый соус

Ингредиенты

Свежая вишня – 250 г
Красное вино – 250 мл
Сахар – 100 г
Цедра 1 лимона
Картофельный крахмал – 2 ч. л.
Вишневая водка – 1–2 ст. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Свежие ягоды вишни выложить в дуршлаг или сито, тщательно промыть и дать воде стечь. Затем с помощью специальной машинки удалить из ягод косточки.

Мякоть вишен поместить в эмалированную посуду, посыпать сахаром и залить красным вином. Натертую цедру добавить в емкость со смесью. Затем посолить, тщательно все перемешать и варить на медленном огне в течение 15 минут.

Горячую смесь снять с огня, протереть содержимое сквозь сито, перелить в чистую емкость и еще раз довести до кипения.

В холодной воде распустить картофельный крахмал, добавить вишневую водку и вылить тонкой струйкой в кипящий вишневый отвар, непрерывно помешивая содержимое. Готовый вишневый соус снять с плиты и остудить.

Соус из малины

Ингредиенты

Сахар – 4 ст. л.
Свежая малина – 300 г
Крепкий коньяк – 6 ст. л.

Способ приготовления

Сахар насыпать на сухую сковороду и, помешивая, довести до желто-коричневого цвета. К приготовленной «жженке» добавить промытую малину и прогревать на медленном огне до тех пор, пока ягода не начнет выделять густой сок. Готовый соус при желании процедить сквозь сито и охладить. При подаче на стол полить соус коньяком и поджечь.

Соус из лесных ягод

Ингредиенты

Черника или ежевика – 250 г
Лимон – 1 шт.

Сахарная пудра – 50 г

Способ приготовления

Ягоды черники или ежевики промыть и протереть сквозь сито. Из лимона выжать сок и добавить в ягодную массу. Затем всыпать в смесь сахарную пудру и тщательно перемешать.

Соус из абрикосов

Ингредиенты

Абрикосы из компота – 250 г
Лимон – 1/2 шт.
Сахарная пудра – 50 г
Абрикосовая водка – 1–2 ст. л.

Способ приготовления

Абрикосы вынуть из компота и протереть сквозь сито. Из половинки лимона выжать сок и добавить в абрикосовую массу. Затем всыпать в смесь сахарную пудру, влить абрикосовую водку и тщательно перемешать.

Фисташковый соус

Ингредиенты

Яичные желтки – 6 шт.
Сахарная пудра – 200 г
Очищенные фисташки – 100 г
Молоко – 1/2 л
Сметана – 75 г

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахарной пудрой. Очищенные фисташки смолоть в кофемолке, залить молоком и взбить до образования густой пены. Обе смеси соединить в одной посуде, добавить сметану и тщательно перемешать. Затем поставить соус на плиту и прогревать на медленном огне в течение 15 минут, после чего остудить.

Мороженое с безе

Ингредиенты

Яичные белки – 2 шт.
Сахар – 75 г
Сахарная пудра – 75 г

Темный шоколад – 200 г
Шоколадное или кофейное мороженое – 300 г
Ром – 2 ст. л.
Жареный миндаль – 4 ст. л.

Способ приготовления

Яичные белки взбить с половиной сахара и поставить в предварительно нагретую духовку (100 ˚С).

Когда масса достаточно загустеет, достать посуду с белками из духовки, добавить в смесь оставшийся сахар, сахарную пудру и взбивать венчиком до тех пор, пока масса не приобретет чистый белый цвет.

Подготовленную смесь перелить в кондитерский шприц, установить насадку (стандартную) и выложить крупными порциями на покрытый промасленной бумагой противень. Безе выпекать около 1,5 часов, затем выключить огонь, оставив изделия для просушки еще на 25–30 минут.

Плитку шоколада разломать на мелкие кусочки, сложить в небольшую кастрюлю и растопить на водяной бане, добавив ром. Приготовленное безе облить горячим шоколадом и подождать, пока смесь застынет.

Безе выложить в середину креманки, вокруг положить мороженое специальной ложкой так, чтобы получились шарики, и посыпать десерт рубленым миндалем.

Соус из какао с орехами

Ингредиенты

Молоко – 1/2 л
Сахар – 50 г
Сливочное масло – 50 г
Какао – 50 г
Мука – 25 г
Орехи по вкусу
Ванилин – на кончике ножа

Способ приготовления

Молоко прокипятить, орехи очистить от кожицы и измельчить. Какао смешать с мукой и сахаром, развести смесь горячим молоком, добавить масло, измельченные орехи, ванилин и варить в течение 1–2 минут. Готовый соус снять с плиты и охладить.

Мороженое с апельсиновым соусом

Ингредиенты Для крема

Желток – 3 шт.

Сахар – 100 г

Сливки – 200 мл

Апельсин – 1 шт.

Апельсиновый ликер – 2 ст. л.

Шоколадная крошка для посыпки – 4–5 ст. л.

Для соуса

Апельсин – 1 шт.

Сахар – 50 г

Крахмал – 1 ч. л.

Апельсиновый ликер – 3 ст. л.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить с сахаром на водяной бане до кремообразного состояния, затем, когда сахар растворится, поставить посуду с желтками в холодную воду и продолжать взбивать до тех пор, пока масса окончательно не остынет. Отдельно взбить сливки так, чтобы получилась крутая пена. Из апельсина выжать сок, смешать его с ликером, взбитыми сливками и желтковым кремом.

Получившуюся смесь переложить в металлическую миску, накрыть пищевой фольгой и поставить в морозильную камеру на 2,5–3 часа.

Для приготовления соуса из апельсина выжать сок, отмерить 2 ст. л. и перемешать с картофельным крахмалом.

Оставшийся сок нагреть до кипения, добавить в него разведенный крахмал, сахар и апельсиновый ликер и тщательно перемешать. Готовый соус снять с плиты и охладить.

Перед подачей на стол мороженое выложить в креманки, полить апельсиновым соусом и посыпать шоколадной крошкой.

Мороженое с ликером

Ингредиенты

Лимоны – 4 шт.

Вода – 600 мл

Сахар – 1 стакан

Яичные белки – 2 шт.

Ликер – 100 мл

Сливочное мороженое – 400 г

Способ приготовления

Из воды и сахара сварить сироп и кипятить его в течение 10–12 минут, периодически снимая пену. Готовому сиропу дать

остыть до комнатной температуры.

Из лимонов выжать сок и смешать его с сахарным сиропом. Затем вылить смесь в посуду с мороженым, хорошо перемешать и поставить в морозильную камеру.

Когда масса загустеет, подмешать в нее ликер и заморозить.

При подаче украсить мороженое взбитыми яичными белками.

Примечание: от вида выбранного ликера зависит вкус приготовленного мороженого. Так, абрикосовый привкус даст абрикотин, малиновый – малиновый ликер, вишневый – вишневый ликер и т. п.

Мороженое с коньяком и ягодами вишни

Ингредиенты

Вишневая наливка – 400 мл

Вишневый компот с ягодами – 1/2 л

Сливочное масло – 1 ст. л.

Сахар – 2 ст. л.

Коньяк – 200 мл

Ванильное или сливочное мороженое – 400 г

Способ приготовления

Вишни вынуть из компота и удалить из них косточки.

В металлическую миску выложить масло и сахарный песок и нагревать смесь на медленном огне до тех пор, пока масса не станет похожа на карамель. Затем добавить в посуду подготовленные вишни, смешать с горячей карамелью и хорошо прогреть. После этого снять посуду с огня и добавить коньяк. В отдельной посуде нагреть вишневую наливку. При подаче на стол поместить горячие вишни в вазочки для варенья или креманки, залить горячей вишневой наливкой и поджечь. Этот десерт подать с ванильным мороженым.

Выпечка

Данная группа блюд очень обширная. Это всевозможные торты, пирожные, пироги, которые украсят самый изысканный праздничный стол.

Торты

Рецептов тортов много. Можно выбирать по вкусу, по составу ингредиентов, по количеству затрачиваемого на приготовление времени.

Торт «Любимый»

Ингредиенты
Для теста
Мука – 1 стакан
Сливочное масло – 130 г
Сахар – 1 стакан
Яйца – 3 шт.
Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.
Какао – 3 ч. л.
Для крема
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 11/2 стакана
Молоко – 2 стакана
Манная крупа – 3 ст. л.
Лимоны – 2 шт.
Для шоколада
Сметана – 2 ст. л.
Какао – 2 ч. л.
Сахар – 3 ст. л.
Сливочное масло – 30 г
Способ приготовления

Для замешивания теста растопить сливочное масло, всыпать сахар и размешать. Потом по одному ввести яйца, добавить погашенную уксусом соду, постепенно всыпать муку. Готовое тесто разделить на 2 части. В одну из них добавить какао.

В духовке, разогретой до 180 °С, выпекать по 35 минут 2 коржа. Остудить и разрезать каждый вдоль на две части.

Приготовить крем. Для этого растереть сливочное масло с сахаром. Из молока и манной крупы сварить манную кашу.

Остудить.

Лимоны ополоснуть водой и натереть на терке вместе с кожурой. Добавить их в манную кашу. Туда же положить частями сахар с маслом. Крем взбить и поставить в холодильник на 20 минут. Полученным кремом смазать все коржи. Верхний корж и бока торта залить теплым шоколадом. Для его приготовления сметану кипятить с какао и сахаром до загустения, затем добавить сливочное масло и перемешать.

Торт «Монастырская изба»

Ингредиенты

Мука – 2 стакана
Маргарин – 1 пачка
Сметана – 250 г
Вишня – сколько потребуется
Вареное сгущенное молоко – 1 банка
Сливочное масло – 300 г

Способ приготовления

Муку высыпать на стол, нарубить с маргарином, влить постепенно сметану. Замесить тесто, положить его в холодильник на 30 минут.

Готовое тесто разделить на 15 равных частей. Раскатать каждую из них в лепешку. На каждую лепешку уложить ягоды вишни без косточек, свернуть трубочкой и защипнуть края.

Трубочки выпечь в духовке. После того как они остынут, уложить их в виде поленницы на блюдо: сначала 5 трубочек, затем 4, 3, 2.

Каждый ряд «поленницы» смазать кремом из сгущенного молока, взбитого со сливочным маслом. Оставшийся крем выложить на торт сверху. Украсить по желанию.

Торт «Именинный»

Ингредиенты

Для теста

Деревенский творог – 2 стакана
Сахар – 2 стакана
Яйца – 2 шт.
Мука – 3 стакана
Сода, погашенная уксусом, – 2 ч. л.

Для крема

Молоко – 3 стакана
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 100 г
Мука – 4 ст. л.

Способ приготовления

Творог пропустить через мясорубку, всыпать сахар и хорошо растереть. Добавить яйца, взбитые в пену, и соду, погашенную уксусом. Перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на 8 частей, раскатать.

Испечь в духовке 8 коржей, остудить.

Для приготовления крема яйца взбить с сахаром в пену. Муку перемешать с 1 стаканом молока и вылить во взбитые яйца.

Оставшееся молоко поставить кипятить. Когда оно закипит, влить яично-мучную массу. Варить, помешивая, чтобы крем не пригорел, в течение 3 минут. Немного остудить, размешать и добавить масло.

Смазать коржи теплым кремом. Обрезки, оставшиеся от подравнивания коржей, обжарить в духовке до сухости и пропустить через мясорубку. Полученной крошкой обсыпать торт.

Торт должен постоять 6—12 часов, чтобы пропитаться.

Торт «Встреча»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 2 шт.
Морковный сок – 4 ст. л.
Сахар – 1 стакан
Сода – 1 ч. л.
Сметана – 1 стакан
Мука – 1 стакан

Для крема

Молоко – 1/4 стакана
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 200 г
Очищенный арахис – 1/2 стакана

Для глазури

Сметана – 3 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Какао – 3 ч. л.
Сливочное масло – 20 г

Для украшения торта

Натертый шоколад – 2 ст. л.

Измельченные орехи – 2 ст. л.

Способ приготовления

Смешать яйца, морковный сок и сахар. Перемешать, добавить погашенную уксусом соду, сметану и муку. Тщательно вымесить.

Готовое тесто разделить на 2 неравные части. Раскатать их в лепешки. Обе лепешки выпечь в форме, смазанной маслом, или на противне. Выпекать в течение 20 минут.

Большой корж разрезать вдоль на 2 части. Маленький не разрезать. В результате получится 3 коржа.

Положить на блюдо один большой корж, смазать его кремом. Сверху поместить второй большой корж, который также смазать кремом. Затем положить маленький корж и намазать на него крем тонким слоем.

Крем готовить следующим образом. Молоко, яйцо и сахар перемешать и довести до кипения, остудить. Добавить размягченное сливочное масло и взбить.

Ввести обжаренные измельченные орехи, еще раз взбить. Готовый крем поставить на 30 минут в холодильник.

После этого верхний корж залить глазурью, приготовленной следующим образом. Сметану положить в подходящую посуду, довести до кипения, добавить сахар, какао, сливочное масло, снова довести до кипения. Снять с огня, немного остудить. Готовый торт посыпать натертым шоколадом и измельченными орехами.

Торт «Мишка на севере»

Ингредиенты Для теста

Сливочное масло – 200 г

Сахар – 1 стакан

Яичные желтки – 5 шт.

Сметана – 1 стакан

Сода, погашенная уксусом, – 1/2 ч. л.

Ванилин – на кончике ножа

Мука – сколько потребуется

Соль – на кончике ножа

Для начинки Яичные белки – 5 шт.

Сахар – 4 ст. л.

Измельченные грецкие орехи – 11/2 стакана

Для помадки

Какао – 2 ст. л.

Сахар – 4–5 ст. л.
Горячее молоко – 4 ст. л.
Сливочное масло – 70 г

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло растереть с сахаром до однородного состояния. В полученную массу влить яичные желтки и тщательно перемешать.

После этого добавить сметану и соду, а также соль. Все перемешать, ввести ванилин и только после этого постепенно всыпать муку. Ее нужно столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Затем тесто разделить на 3 части, раскатать лепешки и выпечь каждую в предварительно разогретой духовке.

Подготовить начинку. Для этого яичные белки взбить в густую пену, добавляя постепенно сахар. Затем всыпать измельченные грецкие орехи и осторожно перемешать. Полученной начинкой промазать выпеченные лепешки.

Приготовить шоколадную помадку. Размешать какао с сахаром, влить горячее молоко, хорошо перемешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела. Непрерывно помешивать.

Когда сахар полностью растворится, снять помадку с огня, добавить сливочное масло.

Полученной массой полить торт и поставить ненадолго в холодильник.

Торт «Шишка»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 6 шт.
Сахар – 2 стакана
Мука – 3 стакана
Сода – 1 ч. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.

Для крема

Сметана – 3 л
Сахар – 1 стакан
Какао – 1 ст. л.
Лимонная кислота – на кончике ножа Натертый шоколад для украшения торта

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром. В полученную массу добавить соду и всыпать муку. Тщательно вымесить.

Брать тесто по 1/2 ст. л. и выкладывать на противень,

смазанный маслом. Затем порции постепенно уменьшать. Выпекать в духовке.

Взять подходящую для приготовления крема посуду, накрыть ее марлей и вылить на нее сметану. Дать сметане полностью стечь. В полученный осадок добавить сахар, какао, лимонную кислоту. Тщательно перемешать.

В большое блюдо сложить все выпеченные лепешки. Укладывать их горкой, вначале большие, потом поменьше. Каждую лепешку обмакивать в крем.

Готовую «шишку» посыпать натертым шоколадом и поставить в холодное место на 4 часа.

Торт «Кофейный»

Ингредиенты

Толченые пшеничные сухари – 500 г
Кофе, сваренный на молоке, – 1 стакан
Яйца – 2 шт.
Сахар – 350 г
Молоко – 1 стакан
Сливочное масло – 200 г
Толченые орехи – 3 ст. л.

Способ приготовления

Толченые пшеничные сухари залить сваренным на молоке кофе и оставить на 30 минут для набухания.

Для приготовления крема яйца растереть с сахаром, влить молоко и варить до закипания, постоянно помешивая. Смесь остудить, добавить сливочное масло и взбить.

Готовый крем разделить на 2 части. Одну из них добавить в набухшие сухари, тщательно перемешать. Полученную массу выложить на блюдо горкой и украсить второй половиной крема.

Торт посыпать орехами и поставить в холодильник на 2 часа.

Торт «Степка-растрепка»

Ингредиенты Для теста

Маргарин – 400 г
Мука – 31/2 стакана
Холодная вода – 1 стакан

Для крема

Сливочное масло – 200 г
Сгущенное молоко – 1/2 банки

Рубленые орехи для посыпки торта – 3 ст. л.

Способ приготовления

Маргарин нарубить вместе с мукой, влить холодную воду и замесить тесто. Разделить его на 6 частей и положить на 2 часа в холодильник.

По истечении этого времени тесто раскатать и испечь 6 коржей.

Пять коржей промазать кремом из сгущенного молока, растертого со сливочным маслом, сложить друг на друга. Шестой корж раскрошить, смешать с рублеными орехами и посыпать торт.

Торт «Дикая роза»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 3 шт.

Сахар – 1 стакан

Майонез – 200 г

Сода – 1 ч. л.

Мука – сколько потребуется

Для крема

Сметана – 1/2 л

Яйца – 2 шт.

Сахар – 1/2 стакана

Ванилин по вкусу

Порошок из растертык корней шиповника – 1 ч. л.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить соду, погашенную уксусом, перемешать. После этого ввести майонез и всыпать муку. Тесто должно получиться жидковатым.

Тесто вылить в форму и печь в духовке в течение 30 минут до золотистой корочки.

Готовый торт украсить кремом. Для его приготовления сметану смешать с яйцами, сахаром, ванилином и порошком из корней шиповника. Хорошо взбить.

Торт «Королевский»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 4 шт.

Сахар – 2 ст. л.

Растительное масло – 2 ст. л.
Жидкий мед – 2 ст. л.
Толченые орехи – 1 стакан
Мука – 21/2 стакана
Сода – 1 ч. л.
Ванилин
Для крема
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 11/2 стакана
Теплое молоко – 300 мл
Сметана – 300 г
Измельченные орехи – 1 стакан
Натертый шоколад для украшения
Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, жидкий мед, толченые орехи, муку, соду и ванилин. Замесить тесто.

Готовое тесто разделить на 3 части. Каждую раскатать в пласт. Испечь в духовке 3 коржа. Остудить.

Приготовить крем. Взбить сливочное масло с сахаром. Постепенно влить теплое молоко, добавить сметану и орехи. Коржи уложить друг на друга, промазывая кремом. Верхний корж, намазанный кремом, посыпать шоколадом. Дать торту пропитаться в течение 24 часов.

Блинный торт с шоколадным кремом

Ингредиенты
Для блинов
Мука – 11/2 стакана
Яйца – 2 шт.
Молоко – 1/2 л
Растительное масло
Сливочное масло
Соль – 2–3 г
Для крема
Яичные желтки – 8 шт.
Сахар – 8 ст. л.
Мука – 2 ч. л.
Молоко – 11/2 стакана
Шоколад – 50 г
Для начинки
Молотые грецкие орехи – 1 стакан
Молоко – 1 стакан

Сахар – 1 ст. л.
Коньяк – 1 ч. л.
Лимонная цедра по вкусу
Изюм – 2 ст. л.
Абрикосовый джем
Для верхнего слоя торта:
Молоко – 3 ст. л.
Сахар

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и молока сделать обычное блинное тесто. Испечь на смазанной маслом сковороде блинчики.

Для приготовления начинки молотые орехи проварить в молоке с сахаром, добавить коньяк, лимонную цедру и промытый изюм. Остудить.

Для крема растереть желтки с сахаром и мукой, влить тонкой струйкой, продолжая растирать, холодное молоко, поставить на слабый огонь. Смесь нужно все время помешивать. Через 5 минут добавить шоколад и варить крем до загустения. Выпеченные блины сложить в смазанную сливочным маслом форму для торта. Каждый блин смазать 1 ст. л. абрикосового джема.

Попеременно поверх джема выкладывать на один блин ореховую начинку, на другой – шоколадный крем.

Полить торт молоком, посыпать сахаром и запечь в духовке до золотистого цвета.

Торт «Шоколадный рай»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 2 шт.
Сахар – 200 г
Сметана – 200 г
Сгущенное молоко – 1/2 банки
Изюм – 1/2 стакана
Какао – 1 ст. л.
Мука – 200 г Сода – 1/2 ч. л.

Для крема

Сливочное масло – 200 г
Сгущенное молоко – 1/2 банки
Шоколад

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить соду, размешанную в сметане, и сгущенное молоко. Тщательно перемешать, всыпать

муку, замесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части. В одну из них добавить изюм, в другую – какао. Испечь в духовке 2 коржа.

Приготовить крем: сливочное масло взбить со сгущенным молоком.

Остывшие коржи промазать кремом. Верх и бока украсить оставшимся кремом и кусочками шоколада.

Торт «Фасолевый»

Ингредиенты

Для теста

Белая фасоль – 2 стакана
Сахар – 2 стакана
Яйца – 10 шт.
Размолотые сухари – 1 стакан
Грецкие орехи – 6 шт.
Соль – 1/2 ч. л.

Для крема

Сахар – 1/2 стакана
Молоко – 1/3 стакана
Сливочное масло – 150 г
Крахмал – 1 ст. л.

Для глазури

Сметана – 5 ст. л.
Сахар – 5 ст. л.
Молоко – 1/2 стакана
Какао – 2 ч. л.
Крахмал – 1 ч. л.

Способ приготовления

Размоченную фасоль пропустить через мясорубку. Добавить желтки, растертые с сахаром, соль, взбитые белки, измельченные сухари и орехи. Массу выложить в нагретую форму. Выпекать при температуре 200 ˚С в течение 45 минут. Остывший корж разрезать на 2 части.

Для приготовления крема сахар смешать с молоком и довести до кипения, тонкой струйкой влить разведенный в холодном молоке крахмал, снять с огня. Остудить и взбить с маслом. Смазать кремом выпеченный корж.

Для глазури сметану смешать с сахаром и довести до кипения. Крахмал развести в холодной воде, влить тонкой струйкой в кипящее молоко. Всыпать какао и хорошо перемешать. Снять с огня, дать постоять 5 минут.

Готовой глазурью полить торт.

Торт «Рисовый»

Ингредиенты

Для теста

Сметана – 200 г
Сахар – 1 стакан
Яйца – 2 шт.
Сода – 1/4 ч. л.
Топленое масло – 1 ст. л.
Мука – 12 ст. л.
Соль – 1/4 ч. л.

Для начинки

Рис – 1 стакан
Молоко – 21/2 стакана
Сухая или свежая лимонная цедра – 1 небольшой кусочек
Сливочное масло – 30 г
Сахар – 125 г
Ванилин – 1 пакетик
Яйца – 2 шт.
Изюм – 100 г
Растопленный шоколад – 175 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сметану, сахар, яйца, соль и соду хорошо взбить. Добавить топленое масло и тщательно перетереть. Всыпать муку, замесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать. В широкой форме, смазанной маслом, испечь два коржа. Остудить.

Для приготовления начинки рис разварить в молоке, добавить соль и лимонную цедру. После этого рис промыть, дать стечь воде, остудить.

Масло, сахар и ванилин взбить в пену, добавить яичные желтки, перемешать и ввести ошпаренный изюм.

На первый корж выложить рисовую начинку, немного полить растопленным шоколадом. Накрыть вторым коржом, положить рисовую начинку и полить оставшимся растопленным шоколадом.

Готовый торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Клубничный»

Ингредиенты

Яйца – 2 шт.
Сахар – 300 г
Мука – 200 г
Крахмал – 50 г
Пекарский порошок – 1/2 ч. л.
Яичные желтки – 2 шт.
Ванилин – 1 пакетик
Сливочное масло – 100 г
Сыр – 400 г
Сметана – 500 г
Свежая клубника – 1 кг
Желатин – 6 ч. л.
Панировочные сухари

Способ приготовления

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодное место. Желтки смешать со 100 г сахара, 2 ст. л. горячей воды и хорошо взбить.

Добавить 50 г муки, смешанной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом. Все это перемешать со взбитыми в пену белками, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать на среднем огне в духовке 20 минут. Когда появится румяная корочка, корж вынуть из духовки и остудить.

Из оставшейся муки, желтков и 50 г сахара замесить тесто, добавив немного ванилина. Поставить его на 30 минут в холодильник. После этого выпечь корж и переложить его на пергаментную бумагу горячим. 250 г клубники протереть через сито, смешать с натертым сыром и сахаром, добавить сметану и разведенный желатин. Полученную массу осторожно перемешать.

На корж намазать половину клубнично-сметанного пюре, сверху положить бисквитный корж, выложить остальную массу. Готовый торт украсить ягодами клубники.

Торт «Банановo-шоколадный»

Ингредиенты Для теста

Яйца – 4 шт.
Сахар – 1 стакан
Какао – 4 ст. л.
Мука – 1 стакан
Сода, погашенная уксусом, – 1/2 ч. л.
Растительное масло без запаха – 2 ст. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Для начинки

Крупные бананы – 3 шт.

Какао – 4 ст. л.

Сметана – 150 г

Сливочное масло – 350 г

Сахар – 1/2 стакана

Сода – на кончике ножа

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, продолжая взбивать, добавить какао, соду, соль и муку.

Готовое тесто вылить в смазанную маслом форму и выпекать в течение 1 часа в хорошо разогретой духовке на среднем огне. Дать торту остыть, выложить из формы на блюдо. После этого осторожно срезать верхушку и вилкой вынуть мякиш, чтобы получилась емкость. Срезанная верхушка будет крышечкой.

Для приготовления начинки смешать какао, сметану, сахар и довести до кипения. Добавить соду, снять с огня и ввести 50 г сливочного масла. Остудить до комнатной температуры и отлить 1/3 смеси для покрытия торта.

В оставшуюся смесь добавить 300 г масла и хорошо взбить. После этого полученную смесь соединить с натертыми на крупной терке бананами и мякишем. Хорошо перемешать.

Начинку положить в емкость из торта, накрыть крышечкой из теста и покрыть глазурью. Оставить для пропитки на 2 часа.

Торт «Творожный»

Ингредиенты

Для теста

Сахар – 2 стакана

Яйца – 2 шт.

Сода – 2 ч. л.

Творог – 2 пачки

Мука – 2 стакана

Сливочное масло – 1 ст. л.

Для крема

Молоко – 11/2 стакана

Сахар – 11/2 стакана

Яйца – 4 шт.

Крахмал – 6 ч. л.

Мука – 10 ч. л.

Какао для посыпки торта – 1 ст. л.

Способ приготовления

Из яиц, сахара, соды, творога и муки замесить тесто. Разделить его на 8 равных частей. Каждую часть укладывать на смазанный маслом подогретый противень, разминая руками как можно тоньше. Выпекать до образования румяной корочки. С противня коржи снимать горячими и давать остыть.

Для приготовления крема сахар, яйца, муку и крахмал перемешать, развести стаканом молока до образования однородной массы. Все влить в кипяченое молоко, довести до кипения, охладить. Готовым кремом смазать коржи. Самый верхний из них намазать кремом и посыпать какао.

Торт с изюмом и орехами

Ингредиенты

Сахар – 2 стакана
Мука – 4 стакана
Растительное масло – 1 стакан
Изюм без косточек – 1 стакан
Грецкие орехи – 1 стакан
Отвар сушеныk яблок – 2 стакана
Сода – 1 ч. л.
Уксус – 2 ст. л.
Корица – 25 г
Сахарная пудра для посыпки
Соль по вкусу

Способ приготовления

Сахар хорошо растереть с растительным маслом. Добавить соль, пропущенный через мясорубку изюм, мелко нарубленные орехи, соду, корицу, влить яблочный отвар и постепенно подмесить муку. В последнюю очередь добавить в тесто уксус.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать в течение 50–55 минут в хорошо разогретой духовке.

Готовый торт вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Торт «Туманный Альбион»

Ингредиенты

Крахмал – 1 стакан
Яйца – 3 шт.
Сливочное масло – 125 г
Сахар – 5 ст. л.
Мука – 2 ст. л.

Измельченный миндаль – 2 ст. л.
Мелко нарезанные цукаты – 2 ст. л.
Замороженная вишня без косточек – 100 г
Ром или коньяк – 2 ст. л.
Лимонная цедра – 1/2 ч. л.
Сода – 1/2 ч. л.
Жир – 1 ст. л.
Соль и ванилин по вкусу

Способ приготовления

Хорошо растереть масло с цедрой и ванилином. Добавить крахмал, 1 ст. л. муки, соду, яйца, цукаты, миндаль, соль. Тщательно перемешать.

Вишневые ягоды разрезать пополам, обвалять в сахаре и муке и добавить в тесто вместе с ромом.

Форму смазать жиром, выложить в нее тесто и печь торт в духовке на среднем огне в течение 40 минут.

Торт «Праздник»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 2 шт.
Сахар – 100 г Мука – 300 г
Сливочное масло – 100 г
Молоко – 1 стакан
Соль по вкусу

Для орехового крема

Грецкие орехи – 1 стакан
Сахар – 100 г
Сливки – 200 мл
Ванилин по вкусу

Для кофейного крема

Сливочное масло – 200 г
Яичные желтки – 4 шт.
Сахар – 100 г
Сваренный крепкий кофе – 2 ст. л.
Коньяк – 1 ст. л.
Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, соединить с размягченным сливочным маслом и постепенно всыпать муку. Тесто хорошо вымесить, влить молоко и снова тщательно вымесить до однородного состояния. Оставить на 30 минут.

По истечении этого времени тесто разделить на 3 части. Каждую раскатать в пласт и испечь 3 коржа. Готовые коржи остудить.

Приготовить ореховый крем. Для этого взбить сливки с сахаром и ванилином, смешать с измельченными орехами и поставить на 30 минут в холодное место.

Для кофейного крема растереть желтки с сахаром, соединить с размягченным сливочным маслом, добавить кофе, коньяк и ванилин. Взбить миксером до однородного состояния.

На плоское блюдо уложить первый корж, смазать ореховым кремом, затем – второй корж, который смазать кофейным кремом. Накрыть торт третьим коржом, выложить на него остатки орехового крема. Бока торта обмазать кофейным кремом. Дать торту пропитаться в течение 5–6 часов.

Торт «Банановое лакомство»

Ингредиенты

Бананы – 4 шт.

Печенье – 300 г

Вафли с белой начинкой – 300 г

Сливочное масло – 200 г

Вареное сгущенное молоко – 1 банка

Кокосовая стружка, натертый шоколад для украшения торта

Способ приготовления

Сгущенное молоко взбить с размягченным сливочным маслом и разделить полученный крем на 2 равные части. Одну половину смешать с измельченным печеньем, а вторую – с измельченными вафлями.

Бананы очистить и натереть на крупной терке.

Разъемную форму для торта выстелить фольгой и выложить в нее слоями: крем с печеньем, бананы, крем с вафлями. Поставить на 3 часа торт в холодильник.

По истечении этого времени вынуть торт из формы, посыпать кокосовой стружкой и натертым шоколадом.

Торт «Бразилия»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 1 стакан

Маргарин – 100 г

Вода – 2 ст. л.
Сода – 1 ч. л.
Соль по вкусу
Для крема
Крепкий черный кофе – 1/2 л
Желатин – 1 ст. л.
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 стакан
Молоко – 10 ст. л.
Способ приготовления

Муку нарубить ножом с охлажденным маргарином, добавить воду, соль, соду и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить на 1 час в холодильник.

После этого раскатать готовое тесто в тонкий пласт. Выложить его в форму для торта, немного приподняв края. Запекать в духовке в течение 20–25 минут, до появления светло-коричневой корочки.

Для приготовления крема желатин замочить в небольшом количестве воды для набухания. Влить кофе и подогревать до полного растворения желатина. Добавить молоко, растертые с сахаром желтки и взбить венчиком. Белки взбить отдельно, ввести в крем в последнюю очередь и перемешать. Остывшую форму из теста заполнить кофейным кремом и поставить на 2–3 часа в холодное место.

Торт «Уникум»

Ингредиенты
Для теста
Сахар – 250 г
Яйца – 2 шт.
Обжаренные зерна черного кофе – 25 шт.
Молотый миндаль – 250 г
Масло и мука для обработки противня
Для крема
Сливочное масло – 200 г
Яичные желтки – 3 шт.
Сливки – 500 г
Сахар – 100 г
Темный шоколад – 50 г
Молоко – 1 ст. л.
Сваренный крепкий кофе – 3 ст. л.
Способ приготовления

Сахар и яйца взбить на пару до получения густой массы и, сняв массу с пара, продолжать взбивать до охлаждения. Добавить молотые зерна черного кофе, миндаль и все тщательно вымесить. Тесто разделить на 3 части и испечь коржи в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой.

Приготовить крем. Для этого кофе, молоко и шоколад нагревать на медленном огне до растворения последнего, дать остыть.

Желтки растереть с сахаром. Сливки взбить. Соединить все продукты, добавить размягченное сливочное масло и взбить миксером в пышную массу. Готовые коржи намазать кремом и уложить друг на друга. Оставшийся крем нанести на верх и бока торта.

Торт «Ореховый»

Ингредиенты

Для белкового теста

Яичные белки – 6 шт.

Сахарная пудра – 250 г

Фундук – 150 г

Миндаль – 100 г

Масло для смазывания противня

Для крема

Яичные желтки – 6 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Сваренный крепкий кофе – 1/2 стакана

Сливочное масло – 150 г

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить в крепкую пену, смешать с сахарной пудрой и нагревать на медленном огне, продолжая взбивать, до загустения.

Снять с огня, добавить молотые орехи и перемешать. Из полученной массы испечь 3 коржа в смазанной маслом форме на среднем огне. Остудить.

Для крема взбить желтки вместе с сахаром и кофе на огне в густую массу и остудить. Добавить сливочное масло и взбить миксером.

Коржи уложить друг на друга, прослоив кремом. Бока и верх торта также смазать кремом.

Торт «Вишня на коньяке»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 100 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 100 г

Сливочное масло – 50 г

Вишня, настоянная на коньяке, – 200 г

Для крема

Яичные желтки – 2 шт.

Сахар – 1 стакан

Сливочное масло – 100 г

Какао – 2 ст. л.

Сваренный крепкий кофе – 1 стакан

Для глазури

Какао – 2 ст. л.

Сахар – 2 ст. л.

Молоко – 2 ст. л.

Сливочное масло – 30 г

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену, добавить сахар, затем ввести по одному желтки, 40 г размягченного масла и муку.

Тесто тщательно вымесить, выложить в разъемную форму, смазанную маслом, и выпечь до золотистого цвета.

Для приготовления крема желтки растереть с сахаром, добавить какао, кофе и варить на пару, помешивая, до образования густой массы. Дать остыть, добавить масло и взбить.

Приготовить глазурь. Смешать сахар, какао и молоко и прогревать до загустения. Снять с огня, ввести масло и перемешать.

Готовый корж остудить, не вынимая из формы, покрыть кремом, сверху уложить вишни и выдержать 1 час в холодильнике. По истечении этого времени вынуть торт из формы и покрыть глазурью.

Торт «Арабика»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 31/2 стакана

Сахарная пудра – 1 стакан

Молотый натуральный черный кофе – 1 ч. л.

Сливочное масло – 200 г

Яйцо – 1 шт.
Яичный желток – 1 шт.
Сода – 1 ч. л.
Для крема
Сливочное масло – 150 г
Сахарная пудра – 1 стакан
Растворимый кофе – 2 ч. л.
Для глазури
Сахарная пудра – 1 стакан
Яичный желток – 1 шт.
Вода – 1 ст. л.
Растворимый кофе – 1 ч. л.
Способ приготовления

Муку просеять, смешать с содой, сахарной пудрой и молотым кофе. Добавить размягченное сливочное масло, взбитое яйцо, растертый желток и замесить тесто. Скатать его в шар и оставить на 1 час.

После этого разделить тесто на 5–7 частей и раскатать каждую в тонкий пласт нужной формы. Выпекать в предварительно нагретой до 250 °C духовке в течение 8—10 минут.

Для приготовления крема взбить миксером размягченное сливочное масло с сахарной пудрой и кофе.

Готовые остывшие коржи промазать кремом и уложить друг на друга.

Для глазури все ингредиенты смешать в подходящей посуде и прогреть на медленном огне, постоянно помешивая.

Готовой глазурью покрыть верх и бока торта и оставить для пропитки на 3–4 часа.

Торт «Зебра»

Ингредиенты
Для теста
Сметана – 400 г
Сахар – 400 г
Яйца – 2 шт.
Мука – 3 стакана
Сода – 1 ч. л.
Уксус – 2 ст. л.
Какао – 3 ч. л.
Для крема
Яйцо – 1 шт.

Сахар – 1 стакан
Холодное молоко – 1 стакан
Сливочное масло – 200 г
Ванилин по вкусу
Измельченные орехи – 2 ст. л.

Для глазури

Сахар – 1/2 стакана Какао – 2 ч. л.
Молоко – 3 ст. л.
Сливочное масло – 1 ч. л.

Способ приготовления

Из сметаны, сахара, яиц, муки и погашенной в уксусе соды замесить тесто. Разделить его пополам. В одну часть теста всыпать какао и тщательно вымесить.

В предварительно разогретой духовке на слабом огне выпечь 2 коржа: с какао и без него. Остудить.

Когда коржи остынут, разрезать каждый из них вдоль на 2 части.

Укладывать коржи один на другой, чередуя по цвету и промазывая кремом.

Приготовить крем. Яйцо растереть с сахаром, добавить молоко, перемешать. На слабом огне довести до кипения, не переставая помешивать. Кипятить 5–6 минут.

Отдельно взбить сливочное масло и влить в него остывший крем понемногу, продолжая взбивать. Добавить ванилин и измельченные орехи.

Сверху и по бокам торт нужно покрыть глазурью. Для ее приготовления сахар, какао и молоко смешать, довести до кипения на слабом огне и кипятить 10 минут. Когда немного остынет, добавить сливочное масло, перемешать и сразу же смазать готовой глазурью торт.

Торт «Птичье молоко»

Ингредиенты

Яйца – 6 шт.
Сливочное масло – 150 г
Сахар – 4 стакана
Мука – 3/4 стакана
Какао – 2 ст. л.
Желатин – 1 ст. л.
Лимонная кислота – 1/3 ч. л.
Сода – 1/3 ч. л.

Способ приготовления

100 г сливочного масла растереть с желтками, добавить соду, погашенную уксусом, муку и перемешать. Выложить на смазанный маслом противень и поставить в горячую духовку на 10–15 минут. С листа корж снять горячим, дать остыть, разрезать острым ножом вдоль пополам. Тем временем желатин залить холодной водой и оставить на 1 час, чтобы разбух. После этого поставить на огонь и довести до кипения. Дать немного остыть.

Белки взбить с 2 стаканами сахара и лимонной кислотой, влить желатин и снова хорошо взбить. Поставить массу в холодильник на 5 минут.

Один корж выложить на блюдо, намазать кремом, положить второй корж и тоже намазать кремом.

Приготовить глазурь. Для этого какао развести 3 ст. л. воды, добавить оставшиеся сахар и сливочное масло, хорошо перемешать. Довести до кипения и снять с огня. Глазурью смазать торт сверху и с боков и поставить его в холодильник на 30 минут.

Торт «Полет»

Ингредиенты

Для теста

Яичные белки – 6 шт.

Лимонная кислота – на кончике ножа

Сахар – 400 г

Рубленые орехи – 1 стакан

Для крема

Молоко – 1/2 стакана

Сахар – 200 г

Яичные желтки – 6 шт. Сливочное масло – 200 г

Для украшения торта

Шоколад – 30 г Вода – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Охлажденные белки, лимонную кислоту и сахар взбивать, пока масса не увеличится в объеме в 3–4 раза.

Часть полученной массы выложить в кулек из пергаментной бумаги с отверстием на конце. С помощью этого кулька выдавить на смазанный маслом противень 10–12 ровных лепешек диаметром примерно 4 см. Выпекать их на слабом жару в течение 30 минут. Это будет верх торта.

Оставшуюся белковую массу соединить с рублеными орехами, оставив немного для обсыпки торта, тщательно перемешать.

На смазанный противень выложить лепешку по желаемому

размеру будущего торта. Испечь на медленном огне в духовке. Сделать еще одну такую же лепешку. Дать остыть.

Тем временем приготовить крем. Для этого вскипятить молоко с сахаром. Отдельно растереть желтки. В желтковую массу вливать по 1 ст. л. молочный сироп, постоянно перемешивая. Когда желтковая масса станет горячей, влить в нее оставшийся молочный сироп и довести до кипения (но не кипятить!). Процедить, остудить.

После этого взбить сливочное масло и влить в него желтково-молочную смесь. По консистенции крем должен получиться легким и однородным.

Остывший ореховый корж намазать половиной крема, накрыть вторым коржом, который покрыть оставшимся кремом. Сверху на торт выложить в живописном порядке испеченные безе, края торта обсыпать толчеными орехами.

Для изготовления фигурок распустить шоколад на горячей водяной бане. Влить в него воду. После этого из мягкого шоколада вылепить фигурки, руководствуясь собственной фантазией.

Готовые шоколадные фигурки разместить между безе поверх торта.

Торт «Воздушный»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 6 шт.
Сливочное масло – 150 г
Сахар – 1 стакан
Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.
Мука – 1 стакан
Какао – 3 ч. л.
Для крема
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 1 стакан
Молоко – 2 стакана
Манная крупа – 3 ст. л.
Апельсин – 1 шт.
Для глазури
Какао – 2 ч. л.
Молоко – 2 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Сливочное масло – 50 г

Способ приготовления

Масло растопить, размешать с сахаром, постепенно ввести яйца, соду, погашенную уксусом, муку. Готовое тесто разделить на 2 части. В одну из них добавить какао и выпечь 2 коржа: белый и шоколадный. Когда коржи остынут, разрезать их вдоль на 2 части.

Для приготовления крема сливочное масло растереть с сахаром. Отдельно сварить манную кашу на молоке. Остудить, добавить натертый на терке апельсин, растертое масло, взбить и поставить в холодильник на 30 минут. Промазать кремом все коржи, чередуя их по цвету, за исключением верхнего, который нужно полить глазурью в несколько приемов. Для ее приготовления какао смешать с молоком и сахаром, вскипятить, добавить масло и, помешивая, кипятить 2–3 минуты.

Торт «Аленка»

Ингредиенты

Для бисквита

Яйца – 3 шт. Мука – 2 ст. л.

Сахар – 3 ст. л.

Масло для смазывания противня

Для безе

Яичные белки – 4 шт.

Сахар – 1 стакан

Для начинки

Клубничный джем – 180 г

Фундук – 100 г

Коньяк – 20 г

Способ приготовления

Приготовить бисквитное тесто. Желтки отделить от белков, всыпать 2 ст. л. сахара и растереть добела. Отдельно взбить охлажденные белки, в конце взбивания положить оставшийся сахар.

Небольшими порциями к растертым желткам добавить взбитые белки, осторожно, снизу вверх перемешивая массу. Всыпать муку и снова снизу вверх перемешать тесто.

Форму для выпечки смазать маслом, дно застелить промасленной бумагой. Тесто должно заполнить форму не более чем на 3/4 ее высоты. Выпекать бисквит нужно 25–30 минут при температуре 200–220 °С. В течение первых 10–20 минут нельзя открывать духовку и трогать форму, а то тесто опадет.

Для приготовления безе охлажденные белки взбить,

постепенно добавляя в них половину нормы сахара. Вторую половину сахара всыпать ложкой в конце взбивания. Массу выложить на хорошо смазанный лист. Из этой порции получатся 2 воздушные лепешки размером примерно с десертную тарелку. Выпечь безе в негорячей духовке.

Для приготовления начинки смешать джем, измельченные орехи и коньяк, оставив немного орехов для обсыпки торта.

На блюдо выложить лепешку из безе. Намазать ее начинкой, затем выложить бисквитный корж, также намазав начинкой. В последнюю очередь уложить вторую лепешку из безе. Выложить на нее оставшуюся начинку. Верх и бока торта обсыпать орехами.

При желании можно приготовить шоколадную помадку и украсить ею торт.

Торт «Шик-блеск»

Ингредиенты

Сахар – 200 г
Маргарин – 200 г
Яйца – 2 шт.
Мед – 2 ст. л.
Сода – 20 г
Лимонная кислота – 2 г
Мука – 600 г

Для крема

Сливочное масло – 120 г
Сахар – 100 г
Сгущенное молоко – 60 г
Вода – 40 г
Очищенные орехи – 200 г
Натертый шоколад – 3 ст. л.

Способ приготовления

В кастрюлю положить предназначенные для теста сахар, маргарин, яйца, мед. Поставить на огонь. Массу нагреть, постоянно помешивая, чтобы не подгорела. Снять с огня, добавить соду, лимонную кислоту и хорошо перемешать. В последнюю очередь всыпать муку. Замесив тесто, оставить его на 20 минут. Из готового теста раскатать 7–8 крутых тонких коржей. Выпечь их в горячей духовке при температуре 270–280 °С.

Приготовить крем. Для этого в сгущенное молоко влить воду, добавить сахар и прокипятить. Дать смеси остыть, а затем растереть ее со сливочным маслом.

В готовый крем всыпать орехи.

Остывшие коржи промазать кремом и сложить друг на друга. Бока и верх торта также смазать кремом и обсыпать крошкой (на нее пойдут обрезки коржей). Верх торта украсить натертым шоколадом.

Торт «Медовый»

Ингредиенты Для теста
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 60 г
Сахар – 1 стакан
Мед – 2 ст. л.
Сода – 1 ч. л.
Мука – 4 стакана
Для крема
Сливочное масло – 200 г
Сгущенное молоко – 1 банка
Способ приготовления

Смешать яйца, сливочное масло, сахар и мед. Поставить на горячую водяную баню. Держать на ней, постоянно помешивая, пока масло и мед не растворятся. После этого снять с плиты, всыпать соду и хорошо перемешать. Масса должна пениться. Всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 6 равных частей. Каждую часть тонко раскатать. Выпечь в духовке коржи. Дать им остыть и уложить друг на друга, промазывая кремом. Для его приготовления сгущенное молоко взбить со сливочным маслом.

Торт «Натали»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 10 шт.
Сахар – 3 стакана
Мука – 3 стакана
Крахмал – 3 ст. л.
Для белкового крема
Яичные белки – 10 шт.
Сахарная пудра – 2 стакана
Красный пищевой краситель
Для сливочного крема
Сливочное масло – 400 г

Сгущенное молоко – 2 банки
Орехи – 2 стакана
Любой джем для прослойки
Сироп для пропитки коржей

Способ приготовления

Миксером взбить яичные белки с сахаром, добавить крахмал, муку и отдельно взбитые желтки. Всю смесь взбивать еще 2–3 минуты. Тесто выложить в форму и выпечь на среднем огне. Остудить и разрезать вдоль на 2 части.

Пропитать коржи сиропом, промазать джемом, прослоить сливочным кремом. Для его приготовления взбить размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и орехами.

Коржи выложить друг на друга. Готовый торт украсить белковым кремом.

Для приготовления белкового крема взбить яичные белки с сахарной пудрой. Чтобы крем имел розовый цвет, добавить в одну его часть пищевой краситель, разведенный небольшим количеством воды.

Торт «Лесная малина»

Ингредиенты

Для теста

Сахар – 1/2 стакана
Вода – 1 стакан
Лимонный сок – 2 ч. л.
Ванилин – 1 пакетик
Манная крупа – 1 стакан
Масло для смазывания противня

Для начинки

Свежая лесная малина – 2 стакана
Сахар – 1/2 стакана

Для желе

Земляника – 500 г
Ежевика – 500 г
Черника – 500 г
Сахар – 100 г
Вода – 500 мл
Желатин – 20 г
Свежие ягоды для украшения

Способ приготовления

Сахар развести в воде, добавить лимонный сок, ванилин и вскипятить. Помешивая, тонкой струйкой всыпать манную крупу

и варить 15 минут.

Форму смазать маслом, влить в нее горячую массу и держать на горячей водяной бане в течение 30 минут. После того как масса остынет, выложить ее в вазу, залить малиновым пюре с сахаром. Поверх пюре выложить свежие ягоды другого цвета (смородину, чернику).

Поверх ягод налить теплое желе. Для его приготовления ягоды перебрать, помыть и отжать через марлю.

Сок поставить в холодное место. Отжимки залить кипятком и варить 5 минут. Процедить, добавить сахар и замоченный желатин. Перемешать, влить охлажденный ягодный сок. После этого мешать полученную массу, пока желатин полностью не растворится.

Торт поставить на 1 час в холодильник.

Торт с ореховой прослойкой

Ингредиенты

Для теста

Мука – 4 стакана
Яйца – 8 шт.
Сок 2 лимонов
Яичные желтки – 16 шт.
Сахар – 4 стакана

Для крема

Яичные белки – 16 шт.
Сахарная пудра – 2 стакана
Мягкое сливочное масло – 400 г
Сгущенные сливки – 2 банки

Для ореховой прослойки

Грецкие орехи – 400 г
Сливочное масло – 200 г
Яйца – 4 шт.

Способ приготовления

Яйца, желтки, сахар и лимонный сок соединить, перемешать, а затем взбить миксером. После этого всыпать муку и хорошо вымесить.

Готовое тесто разделить на 4 части. Каждую из них выпечь на противне в горячей духовке.

Приготовить крем. Для этого яичные белки взбить в крепкую пену с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, добавить сливочное масло и сгущенные сливки. Взбивать до получения однородной массы. Для приготовления ореховой прослойки орехи измельчить.

Сливочное масло взбить вместе с яйцами в пену. Соединить измельченные орехи и яично-масля-ную смесь, хорошо перемешать.

Первый корж намазать кремом, накрыть вторым коржом, который смазать ореховой массой. Третий корж намазать кремом, четвертый покрыть ореховой массой.

Торт «Новогодний»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 6 шт.
Мука – 6 ст. л.
Сахар – 6 ст. л.
Какао – 2 ст. л.
Для сиропа
Вода – 1 стакан
Сахар – 150 г
Для крема
Мука – 6 ст. л.
Молоко – 1/2 л
Сахар – 250 г
Сливочное масло – 250 г
Для глазури
Шоколад – 1 плитка
Сахар – 6 ст. л.
Вода – 6 ст. л.
Способ приготовления

Смешать в посуде яйца, сахар, муку и какао. Замесить тесто. Выпечь корж.

Когда корж остынет, разрезать его вдоль на 2 части. Приготовить сироп для пропитки: сахар растворить в воде и вскипятить.

Для крема муку развести в молоке, довести до кипения, остудить. Сахар и сливочное масло растереть в пышную массу, смешать с остывшим молоком.

Нижний корж уложить на блюдо, пропитать половиной сиропа, намазать половиной крема. Сверху уложить второй корж, который пропитать оставшимся сиропом, намазать оставшимся кремом и полить глазурью, приготовленной из распущенного в воде шоколада и сахара.

Торт «Песочный» с джемом

Ингредиенты

Мука – 2 стакана
Сахар – 1/2 стакана
Сливочное масло – 200 г
Яйца – 2 шт.
Любой джем – сколько потребуется
Орехи для украшения

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло, сахар и яйца растереть до однородной пышной массы. Всыпать муку, руками замесить тесто, поставить на 1 час в холодильник. Готовое тесто разделить на 3 части. Каждую из них раскатать в пласт толщиной 1 см и выпекать в духовке до готовности. Остывшие коржи промазать джемом. Готовый торт украсить орехами.

Торт «Трехслойный»

Ингредиенты

Для первого слоя

Сахар – 1 стакан
Яйца – 3 шт.
Мука – 1 стакан

Для второго слоя

Творог – 400 г
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 100 г
Теплая вода – 1/2 стакана
Желатин – 2 ст. л.
Молотые орехи

Для третьего слоя

Свежие фрукты (бананы, апельсины, киви, яблоки, груши) Желе (предпочтительнее красного цвета) – 1 пакетик

Способ приготовления

Для приготовления бисквита сахар взбить добела с яйцами и всыпать муку. Тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в форму и печь в духовке 20 минут. Бисквит вынуть из духовки и остудить.

Смешать творог с сахаром, добавить сливочное масло и тщательно растереть. Залить теплой водой предварительно замоченный и набухший желатин, перемешать и поставить на огонь. Помешивая, держать посуду на огне, пока желатин полностью не растворится (до кипения не доводить!). Снять с огня, остудить и влить в творог. Туда же всыпать молотые орехи.

Полученную массу хорошо перемешать и выложить на остывший бисквит.

Фрукты для третьего слоя помыть, если нужно, очистить, нарезать дольками, кружочками, кубиками – как угодно. Украсить торт подготовленными фруктами, затем полить его желе, приготовленным в соответствии с инструкцией на упаковке.

Торт «Лакомка»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 3–5 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.
Какао – 11/2 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.

Для начинки

Сметана – 400–500 г
Сахар – 1/2 стакана
Ядра грецких орехов – 1 стакан
Чернослив – 250–300 г
Желатин – 1 ст. л.
Теплая кипяченая вода – 1/2 стакана

Для глазури

Сливочное масло – 30–50 г
Сметана – 3 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Какао – 2 ст. л.

Способ приготовления

Яичные белки взбить, добавить желтки и сахар, еще раз взбить. В посуду с полученной массой добавить соду, погашенную уксусом, какао и муку. Тщательно вымесить тесто.

Вылить готовое тесто в форму, смазанную растительным маслом. Выпекать в духовке в течение 20–30 минут. У готового коржа срезать верхушку, вынуть мякиш, оставив стенки в 2 см.

Приготовить начинку. Для этого желатин залить водой на 20 минут, затем прогреть до полного растворения крупинок. Сметану взбить с сахаром, добавить измельченные орехи и чернослив.

Полученную массу смешать с мякишем и набухшим желатином, выложить в корж, накрыть верхушкой и полить глазурью. Для ее приготовления сливочное масло нагреть на

водяной бане до размягчения, добавить сметану, сахар и какао. Прогревать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Снять с водяной бани, дать немного остыть, затем взбить до гладкости.

Примечание: готовый торт можно украсить фигурками, вырезанными из мармелада, и разноцветной посыпкой.

Торт «Тропический»

Ингредиенты
Для теста
Сахар – 1/4 стакана
Сметана – 1 стакан
Сода – 1/2 ч. л.
Мука – 3 стакана
Соль – 1/2 ч. л.
Для крема
Бананы – 2 шт.
Сметана – 1 стакан
Для украшения торта
Киви – 1 шт.
Апельсин – 1 шт.
Банан – 1 шт.
Способ приготовления

Все ингредиенты, предназначенные для теста, перемешать и замесить тесто. Разделить его на 6 равных частей. Каждую из них раскатать в пласт и обжарить на горячей (сухой!) сковороде с двух сторон на плите. Коржи сразу же уложить на блюдо и промазать кремом.

Для его приготовления бананы очистить, размять в пюре, соединить со сметаной и взбить миксером.

Готовый торт украсить кружочками банана, апельсина, киви.

Торт «Колодец»

Ингредиенты
Для теста
Сметана – 2 стакана
Сахар – 11/2 стакана
Маргарин – 250 г
Сода, погашенная уксусом, – 1/2 ч. л.
Мука – сколько потребуется

Сливочное масло – 1 ст. л.

Для крема

Яичные белки – 3 шт.

Сахарная пудра – 1 стакан

Способ приготовления

Из сметаны, сахара, маргарина и соды, по-степенно всыпая муку, замесить не очень крутое тесто. Сформовать из него 24 палочки длиной по 30 см.

Уложить их на смазанный маслом противень. Выпечь в горячей духовке.

Подготовить крем. Для этого яичные белки взбить с сахарной пудрой. Каждую палочку обмазывать кремом и укладывать в виде сруба колодца, оставляя на углах зазоры в 3–4 см.

Оставшимся кремом оформить на «срубе» сосульки. Торт должен иметь вид обледенелого колодца.

Примечание: в центр «сруба» можно поставить бутылку вина, а если праздник детский, то лимонад или сок.

Торт «Мамулин»

Ингредиенты

Для теста

Шоколад – 200 г

Вода – 2 ст. л.

Сливочное масло – 125 г

Яйца – 5 шт.

Сахар – 125 г

Сода – 1 ч. л.

Лимонная кислота – 1/2 ч. л.

Мука – 2 стакана

Для крема

Сметана – 1/2 л

Сахар – 100 г

Для глазури

Шоколад – 100 г

Сливочное масло – 20 г

Абрикосовое варенье для начинки – 200 г

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане, добавив воду и масло, и перемешать.

Яйца растереть с сахаром добела, добавить половину растопленного шоколада, все хорошо перемешать и ввести оставшийся шоколад.

Муку соединить с содой и лимонной кислотой. Всыпая по 1 ст. л. и каждый раз взбивая, смешать ее с шоколадной массой. Тесто по консистенции должно напоминать густую сметану.

Вылить тесто в смазанную маслом форму, выпекать в горячей духовке 35–40 минут, не открывая ее. Готовый бисквит остудить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления крема сметану взбить с сахаром в пышную массу.

Нижний пласт бисквита пропитать сиропом от абрикосового варенья и намазать кремом. Накрыть вторым пластом бисквита и поставить в холодильник.

Когда торт охладится, покрыть его глазурью.

Глазурь готовить так. Шоколад растопить на водяной бане и смешать с растопленным сливочным маслом.

Торт «Сметанчик»

Ингредиенты

Сметана – 500 г
Сахар – 300 г
Яйца – 2 шт.
Сода – 1/4 ч. л.
Мука – 3 стакана
Сливочное масло – 1 ст. л.
Изюм и орехи для украшения
Соль – 2–3 г

Способ приготовления

Сметану взбить с сахаром. Отложить 1 ст. л. для промазки коржей. В полученную массу добавить яйца, соду, соль, муку. Тщательно вымесить тесто. Сковороду разогреть, смазать сливочным маслом, выложить на нее 1/3 теста, разровнять. Выпекать в духовке в течение 10–15 минут. Точно так же испечь еще 2 коржа.

Остывшие коржи промазать оставшейся взбитой с сахаром сметаной. Затем готовый торт украсить изюмом и орехами, дать постоять 2 часа и подавать на стол.

Торт «Полесье»

Ингредиенты

Для теста

Жареный арахис – 1 стакан

Сахарная пудра – 1 стакан
Мука – 200 г
Яичные белки – 8 шт.
Масло для смазывания противня
Для крема
Сахар – 1/4 стакана
Яичные желтки – 2 шт.
Вода – 30 мл
Сливочное масло – 200 г
Сгущенное молоко – 200 г
Какао – 1 ч. л.
Ванилин
Способ приготовления

Охлажденные белки взбить до образования плотной белой пены. Добавить измельченные орехи (немного оставить для украшения торта), сахарную пудру и муку, перемешать.

Полученную массу разделить на 3 части. Каждую из них выложить в форму, смазанную маслом. Испечь при температуре 160 ˚С.

Для приготовления крема соединить в подходящей посуде сахар, желтки и воду. Поставить на огонь и подогреть до 95 ˚С, затем влить сгущенное молоко, перемешать, остудить. Сливочное масло взбить, всыпать ванилин. Смешать масло с кремом. Разделить его на 2 неравные части. В меньшую часть крема добавить какао.

Прослоить коржи белым кремом.

Верх торта украсить темным кремом и посыпать орехами.

Торт «Фигурный»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 9 шт.
Сахар – 3 стакана
Какао – 3 ст. л.
Растопленное сливочное масло – 500 г
Сода, погашенная лимонным соком, – 3 ч. л.
Мука – 3 стакана
Для крема
Молоко – 1 л
Манная крупа – 4 ст. л.
Сахар – 2 стакана
Сливочное масло – 600 г

Цедра и сок 1 лимона

Для украшения

Сгущенное молоко – 1 банка

Сливочное масло – 200 г

Пищевой краситель

Кокосовая стружка

Орехи

Шоколад

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить остывшее масло, какао, соду, муку. Хорошо перемешать. Разделить тесто на 3 части.

Противень застелить промасленной бумагой и выпечь 3 коржа. Остудить и вырезать из коржей любую фигуру: сердечко, цветок и пр.

Для приготовления крема сварить на молоке с сахаром манную кашу, остудить. Добавить размягченное сливочное масло, цедру, сок лимона и взбить миксером до получения однородной массы.

Коржи промазать кремом, сложить друг на друга. Из обрезков коржей в середине выполнить еще один слой.

Приготовить крем для украшения. Для этого взбить сгущенное молоко со сливочным маслом.

Готовый крем разделить на несколько частей. Каждую из них подкрасить пищевым красителем.

С помощью кондитерского шприца или мешочка украсить торт розочками, сделать красивые бордюры, завитушки и т. д. После этого посыпать торт кокосовой стружкой, орехами, уложить кусочки шоколада.

Торт «Наполеон» (вариант 1)

Ингредиенты

Для теста

Яйцо – 1 шт.

Мука – 3 стакана

Молоко – 1/2 стакана

Маргарин – 250 г

9%-ный уксус – 1 ч. л.

Для крема

Яйца – 7 шт.

Молоко – 1/2 л

Мука – 3 ст. л.

Сахар – 1 стакан

Сгущенное молоко – 4 ст. л.
Сливочное масло – 200 г

Способ приготовления

В миску всыпать муку, добавить охлажденный маргарин и нарубить ножом до состояния мелкой крупы. Яйцо взбить с уксусом, влить молоко и добавить в муку. Замесить крутое тесто.

Готовое тесто разделить на 8 частей, каждую из них скатать в шар и поместить в холодильник на 1 час.

Приготовить крем. Для этого яйца растереть с сахаром, добавить муку, влить половину холодного молока и размешать до однородной массы. Оставшееся молоко довести до кипения, смешать со сгущенным молоком и тоненькой струйкой, помешивая, влить в яичную массу. Прогревать на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения, снять с огня. Добавить сливочное масло и перетереть. Остудить.

Каждый шар из теста раскатать в пласт, проколоть вилкой, чтобы не вздувался при выпечке. Выпекать коржи в горячей духовке до появления румяной корочки.

Остудить коржи, затем сложить их друг на друга, промазав кремом. Подровнять бока торта, срезав острым ножом все лишнее. Обрезки раскрошить и обсыпать ими верх торта.

Торт «Наполеон» (вариант 2)

Ингредиенты

Для теста

Мука – 500 г
Сливочный маргарин – 2 пачки
Яичный желток – 1 шт.
Вода – 1 стакан
Лимонная кислота – на кончике ножа
Сода – 2 г

Для крема

Яйца – 6 шт.
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 2 стакана
Ванилин

Способ приготовления

Всыпать в миску половину нормы муки, выложить размягченный маргарин. Нарубить ножом, замесить тесто. Затем раскатать тонкий квадрат и поместить его в холодильник на 1 час.

Из второй половины муки, желтка, лимонной кислоты, соды

и воды замесить пресное тесто. Скатать его в шар и оставить на столе, накрыв салфеткой. Достать из холодильника сдобное тесто. Пресное тесто раскатать тонким квадратом и вместе со сдобным свернуть конвертом. Раскатать конверт и снова свернуть. Положить в холодильник на 1 час.

По истечении этого времени вынуть тесто из холодильника, раскатать и разделить на 6 частей. Из каждой части испечь на сковороде корж.

Приготовить крем. Для этого желтки отделить от белков. Желтки добела растереть с 1 стаканом сахара. Белки взбить в пышную пену с оставшимся сахаром. Сливочное масло на водяной бане распустить до сметанообразной густоты, а затем взбить.

Соединить растертые желтки, взбитые белки и добавить в масло. Ввести ванилин и еще раз взбить.

Коржи промазать кремом и поставить торт в холодильник на 1 час.

Торт «Дамский каприз»

Ингредиенты
Для первого коржа
Яйца – 6 шт.
Сахар – 1 стакан
Какао – 2 ст. л.
Мука – 1 стакан
Для второго коржа
Яйца – 6 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Измельченные грецкие орехи – 1 стакан
Для третьего коржа
Яичные белки – 6 шт.
Сахар – 2 стакана
Масло для смазывания противня
Для крема
Яичные желтки – 6 шт.
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1 стакан
Молоко – 11/2 стакана
Ванилин по вкусу
Мука – 11/2 ст. л.
Сливочное масло – 200 г

Для украшения

Плитка шоколада – 1 шт.

Цветная посыпка

Способ приготовления

Для приготовления первого коржа яйца взбить с сахаром и какао, добавить муку и замесить тесто. Вылить его в форму, смазанную маслом, поставить в горячую духовку.

Для второго коржа яйца взбить с сахаром, добавить муку и измельченные грецкие орехи. Замесить тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом, и испечь. Третий корж – белковый. Для его приготовления взбить белки с сахаром до образования густой пены. Эту массу выложить в форму и выпекать при 100–110 ˚С в духовке примерно 2,5–3 часа.

Чтобы приготовить крем, нужно яйца и желтки растереть с сахаром. После этого влить молоко, ввести ванилин и муку, хорошо перемешать. Варить на водяной бане до загустения. Остудить и соединить с размягченным сливочным маслом.

Остывшие коржи промазать кремом и сложить друг на друга, причем белковый корж должен находиться в середине.

Верх и бока торта обмазать кремом, полить растопленным шоколадом и украсить цветной посыпкой.

Готовый торт оставить пропитываться на ночь.

Торт «Манный» с кремом

Ингредиенты

Манная крупа – 1 стакан

Сахар – 1 стакан

Сметана – 1 стакан

Яйца – 2 шт.

Мука – 3 ст. л.

Маргарин – 100 г

Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.

Растительное масло без запаха – 2 ст. л.

Для крема

Сливочное масло – 200 г

Вареное сгущенное молоко – 1 банка

Измельченные грецкие орехи для украшения – 100 г

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, манную крупу, соду, погашенную уксусом, и тщательно перемешать. После этого всыпать муку, ввести растопленный маргарин и перемешать.

Полученную массу выложить в форму и выпекать в течение

20–30 минут в духовке при температуре 200–250 °С.

Для приготовления крема сливочное масло взбить с вареным сгущенным молоком до пышности.

Готовый корж остудить, вынуть из формы и разрезать вдоль на 2 части. Прослоить их кремом, уложить друг на друга.

Верх торта также смазать кремом и посыпать орехами.

Торт «Метис»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 2 шт.
Сахар – 1 стакан
Сметана – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Какао – 3 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.
Соль – 2–3 г

Для крема

Молоко – 500 мл
Манная крупа – 3 ст. л.
Сливочное масло – 300 г
Сахар – 1 стакан
Лимон – 1 шт.

Для глазури

Молоко – 3 ст. л.
Сахар – 1/2 стакана
Какао – 4 ст. л.
Сливочное масло – 50 г

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, муку, какао, растопленное сливочное масло, соду и соль. Все взбить.

Готовое тесто разделить на 2 части. Испечь 2 коржа в смазанной маслом форме в духовке на среднем огне.

Приготовить крем. Для этого молоко довести до кипения, помешивая, всыпать манную крупу и сварить кашу. Остудить.

Сливочное масло взбить с сахаром. В охлажденную кашу добавить масло с сахаром и натертый на мелкой терке лимон (с кожурой, но без косточек). Тщательно перемешать.

Коржи уложить на блюдо, прослоив кремом. Верх покрыть глазурью. Для приготовления глазури соединить приготовленные продукты, проварить, постоянно помешивая.

Торт «Миндальный» со взбитыми сливками

Ингредиенты

Манная крупа – 100 г
Яйца – 6 шт.
Сахарная пудра – 1 стакан
Цедра и сок одного лимона
Очищенный миндаль – 50 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Взбитые сливки – 150 г

Способ приготовления

Белки отделить от желтков. Желтки, сахарную пудру и натертую лимонную цедру перемешать, добавить миндаль, оставив 1 ст. л. для посыпки, манную крупу, лимонный сок и взбитые в крепкую пену белки.

Форму смазать маслом, посыпать мукой, вылить в нее тесто и выпечь в духовке на среднем огне.

Готовый охлажденный торт разрезать поперек на 2 пласта одинаковой толщины, намазать взбитыми сливками и соединить. Сверху украсить сливками и посыпать миндалем.

Торт с клубникой и белым шоколадом

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 6 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Молотый миндаль – 100 г
Цедра 2 апельсинов
Сода – 1/2 ч. л.
Лимонная кислота – 1/2 ч. л.
Растительное масло без запаха для смазывания формы

Для сиропа

Сок 2 апельсинов
Сахар – 100 г
Полусладкое белое вино – 1 стакан

Для крема

Белый шоколад – 250 г
Жирные сливки – 500 мл
Свежая клубника – 400 г

Способ приготовления

Приготовить крем. Для этого шоколад поломать и выложить в огнеупорную миску. Влить половину нормы сливок, поставить миску на водяную баню. Нагревать, не размешивая, до полного растворения шоколада. Снять с плиты и остудить, помешивая деревянной лопаточкой.

В отдельной посуде взбить оставшиеся сливки и медленно ввести в шоколад. Накрыть посуду крышкой и поставить на 2 часа в холодильник.

Белки отделить от желтков. Белки взбить в крепкую пену с 1/2 стакана сахара. Отдельно растереть желтки с оставшимся сахаром. Постепенно подсыпать к желткам муку, смешанную с содой и лимонной кислотой, перемешать. Осторожно ложкой ввести в тесто половину взбитых белков. Добавить молотый миндаль, апельсиновую цедру, оставшиеся взбитые белки и осторожно перемешать.

Разъемную форму для выпечки смазать маслом, на дно постелить пергаментную бумагу и выложить тесто. Выпекать в горячей духовке в течение 35 минут. Горячий корж вынуть из формы и остудить.

Для приготовления сиропа смешать в небольшой кастрюле все ингредиенты, поставить на медленный огонь, довести до кипения и варить 5 минут, постоянно помешивая. Остудить.

Готовый корж разрезать горизонтально на 2 пласта, проткнуть каждый из них в нескольких местах шпажкой и хорошо пропитать сиропом.

Один пласт уложить на блюдо, намазать частью крема, выложить равномерно на крем половину свежей клубники, нарезанной тонкими ломтиками. Накрыть вторым пластом теста и слегка придавить. Сверху и по бокам нанести оставшийся крем. Торт неплотно обернуть фольгой и поставить на 3–4 часа в холодильник. Перед подачей на стол оформить торт ломтиками оставшейся клубники.

Торт «Черный лес»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Сметана – 1 стакан
Какао – 1/2 стакана
Сливочное масло – 1 ст. л.

Гашеная сода – 1 ч. л.
Соль – 2 г
Для начинки
Вишни в собственном соку – 2 стакана
Вишневый ликер – 3 ст. л.
Крахмал – 2 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Для крема
Сливки – 500 мл
Сахар – 3 ст. л.
Темный шоколад – 50 г
Способ приготовления

Яйца взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Муку смешать с какао и соединить с яйцами. Добавить сметану, растопленное масло, соль, соду и перемешать. Тесто разделить на 3 равные части. Раскатать коржи и выпечь в смазанной маслом форме в духовке на среднем огне. Остудить.

Приготовить начинку. Для этого отцедить вишневый сок и слегка отжать вишни. В полученный сок всыпать крахмал, сахар и влить лимонный сок. Поставить на огонь, варить в течение 5 минут, постоянно помешивая. Остудить, добавить вишни, оставив 10 штук для оформления. Влить ликер.

Для приготовления крема сливки взбить с сахаром в плотную массу.

Уложить на блюдо готовый корж, промазать кремом. Сверху положить второй корж и разложить на нем вишневую начинку. Накрыть последним коржом и обмазать верх и бока торта кремом.

Посыпать торт натертым шоколадом и украсить вишнями.

Торт «Секрет тропиканки»

Ингредиенты
Для теста
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1 стакан
Кефир – 2 стакана
Мука – 4 стакана
Сливочное масло – 4 ст. л.
Ванилин – 1/2 ч. л.
Какао – 2 ст. л.
Молотая корица – 1/2 ч. л.
Сода – 1 ч. л.

Для крема
Вареное сгущенное молоко – 1 банка
Банан – 2 шт.
Сливочное масло – 100 г
Для глазури
Темный шоколад – 100 г
Горячая вода – 3 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сахарная пудра – 4 ст. л.
Для украшения
Банан – 1 шт.
Кокосовая стружка – 2 ст. л.
Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром и добавить растопленное сливочное масло. Соду погасить в кефире и соединить с яйцами и сахаром. Затем всыпать просеянную муку и замесить тесто.

Готовое тесто разделить на 2 части. В одну часть добавить ванилин, в другую – какао и корицу.

Форму для выпечки смазать маслом и испечь коржи. Дать им остыть и разрезать вдоль пополам.

Приготовить крем. 2 банана очистить, размять, добавить сгущенное молоко, размягченное масло и взбить. Для приготовления глазури шоколад измельчить, добавить горячую воду и растопить его на водяной бане. Снять с плиты и растереть с добавлением масла и сахарной пудры в однородную массу.

Коржи намазать кремом, сложить друг на друга, чередуя светлые и темные. Полить торт глазурью, украсить кружочками банана и посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Анюта»

Ингредиенты
Для теста
Мука – 21/2 стакана
Сливочное масло – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 1 стакан
Толченые грецкие орехи – 3 ст. л.
Мед – 100 г
Сметана – 2 ст. л.
Для крема
Густая сметана – 1 стакан
Сахар – 1 стакан

Для глазури

Сахар – 1/2 стакана

Какао – 3 ст. л.

Молоко – 5 ст. л.

Сливочное масло – 1 ст. л.

Натертый шоколад для украшения

Способ приготовления

Муку растереть со сливочным маслом, добавить яйцо, взбитое с сахаром, орехи, мед и сметану. Тщательно перемешать.

Из полученного теста выпечь 3 коржа. Промазать их кремом из сметаны, взбитой с сахаром. Верхний корж залить глазурью. Для ее приготовления сахар смешать с какао, влить молоко и поставить на огонь. Варить до загустения. В конце варки добавить сливочное масло. Верх и бока торта обсыпать натертым шоколадом.

Торт «Очи черные»

Ингредиенты

Молотый кофе – 6 ч. л.

Овсяное печенье – 700 г

Сливочное масло – 200 г

Сахар – 1 стакан

Измельченные орехи – 3/4 стакана

Способ приготовления

Овсяное печенье разломать на небольшие кусочки и разделить всю массу на 3 равные части – это будут 3 слоя торта.

Приготовить крем. Для этого сварить 2 стакана черного кофе. Размягченное сливочное масло взбить миксером, понемногу добавляя сахар. После этого также постепенно влить черный кофе (3/ стакана), продолжая взбивать. В готовый крем положить измельченные орехи, оставив немного для посыпки торта. Уложить на блюдо первый слой, слегка смочить сваренным кофе, промазать кремом. Точно так же уложить второй и третий слои. Торт посыпать измельченными орехами.

Торт с дынным кремом

Ингредиенты

Для теста

Морковь – 1 кг

Яйца – 2 шт.

Сода – на кончике ножа
Мука – сколько потребуется
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль – 2–3 г
Для крема
Сгущенное молоко – 1 банка
Сливочное масло – 200 г
Маленькая дыня – 1 шт.
Натертый белый шоколад для украшения
Способ приготовления

Морковь натереть на мелкой терке, добавить взбитые яйца, соду, соль, столько муки, чтобы получилось тесто немного гуще сметаны.

Готовое тесто вылить в сковороду, смазанную маслом. Выпечь в горячей духовке. Готовый корж разрезать продольно на 2 части.

Приготовить крем. Для этого сгущенное молоко взбить со сливочным маслом. Потом в эту массу натереть на крупной терке очищенную от корки и семян дыню. Крем поставить в холодильник на 1 час.

Коржи промазать кремом, уложить друг на друга. Верх и бока торта смазать кремом, украсить натертым белым шоколадом.

Торт «Молодожены»

Ингредиенты
Для безе
Яичные белки – 7 шт.
Сахар – 300 г
Масло для смазывания противня
Для крема
Сливочное масло – 400 г
Сгущенное молоко – 1 банка
Какао – 2 ч. л.
Орехи
Шоколад
Способ приготовления

Взбить яичные белки, всыпав постепенно сначала 15 г сахара, потом еще 25 г, затем оставшийся сахар. В этом случае безе будут пышными и не осядут.

Противень предварительно подогреть и смазать маслом. Выпечь безе, затем разложить их на блюде, залить кремом и полить растопленным шоколадом. Для приготовления крема сливочное масло взбить со сгущенным молоком. Затем добавить в

крем какао и орехи и снова слегка взбить.

Ванильный торт

Ингредиенты

Для теста

Яичные желтки – 3 шт.
Горячая вода – 3–4 ст. л.
Сахарный песок – 150 г
Ванильный сахар – 1 пакет
Яичные белки – 3 шт.
Пшеничная мука – 100 г
Картофельный крахмал – 100 г
Разрыклитель – 3 ч. л.
Масло для смазывания противня

Для начинки

Ванильный пудинг или ванильный крем – 1 пакет
Сахарный песок – 100 г
Молоко – 750 мл
Ванильный сахар – 2 пакета
Сливочное масло или спреа – 375 г
Шоколад – 100 г
Абрикосовый джем – 2–3 ст. л.
Арахис или фисташки для украшения торта

Способ приготовления

В глубокую миску вылить желтки и взбить их с горячей водой, постепенно подсыпав в смесь 100 г сахарного песка и ванильный сахар. Когда масса станет однородной и приобретет консистенцию густой сметаны, добавить 3 яичных белка, взбитых в отдельной посуде с 50 г сахара.

Пшеничную муку просеять через мелкое сито и смешать с картофельным крахмалом и разрыхляющим порошком. Затем сухие компоненты осторожно перемешать со взбитой яичной массой, переложить готовое тесто в смазанную маслом и выложенную пергаментной бумагой форму для торта (диаметром 26 см) и поставить выпекать в предварительно нагретую духовку (175–200 °С).

Время выпечки – 20–30 минут. После того как бисквит будет вынут из духовки, нужно дать ему хорошо остыть.

По инструкции на пакете приготовить ванильный пудинг или ванильный крем. Затем добавить в горячий пудинг сахарный песок, молоко и ванильный сахар, тщательно перемешать и остудить. В отдельной посуде взбить сливочное масло,

постепенно добавляя к нему пудинг небольшими порциями. При этом нужно помнить, что компоненты не должны быть ни слишком холодными, ни слишком теплыми, в противном случае смесь может свернуться и начинка не получится.

Остывший бисквит разрезать на 3 части вдоль коржа. Шоколад расплавить на водяной бане и намазать им нижний слой торта. Когда шоколад немного остынет, выложить на нижнюю часть коржа еще одну часть ванильного крема и накрыть сверху второй частью коржа.

Верхнюю часть второго коржа сначала намазать абрикосовым джемом, затем слоем ванильного крема, после чего накрыть торт третьим слоем бисквита. Затем обмазать верх и бока торта ванильным кремом, остатки крема выложить в кондитерский мешок, установить соответствующую насадку и украсить торт розами из крема и половинками арахиса или фисташек.

Торт «Африка»

Ингредиенты
Для теста
Яичные желтки – 4 шт.
Горячая вода – 4 ст. л.
Сахарный песок – 125 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Яичные белки – 4 шт.
Пшеничная мука – 50 г
Картофельный крахмал – 50 г
Какао-порошок – 30 г
Разрыкляющий порошок – 1/2 ч. л.
Сахарная пудра
Сливочное масло для смазывания противня
Для нуги
Сливочное масло – 20 г
Сахарный песок – 25 г
Очищенный миндаль – 50 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Для крема
Молоко – 500 мл
Картофельный крахмал – 40 г
Сахарный песок – 100 г
Сливочное масло – 250 г
Какао-порошок – 1–2 ч. л.
Ром – 6 ст. л.

Желе из красной смородины – 200 г

Способ приготовления

Желтки смешать с горячей водой и взбивать, постепенно добавляя в посуду 2/3 сахарного песка и ванильный сахар. Когда желтковая масса приобретет однородную консистенцию, ввести белки, взбитые с оставшейся третью сахарного песка.

Муку просеять через частое сито, соединить с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем. Затем смешать сухую смесь со взбитой яичной массой и осторожно перемешать. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на смазанный маслом и покрытый бумагой противень, накрыть сверху листом фольги и поместить в предварительно нагретую духовку (200–225 ˚С).

Бисквит выпекать в течение 15 минут, после чего выложить на бумагу, посыпанную сахарной пудрой. Пергаментную бумагу смочить холодной водой и осторожно снять, пока бисквит еще горячий. В отдельной посуде растопить сливочное масло, добавить в него сахар и нагревать до тех пор, пока смесь не приобретет золотисто-желтый цвет. Миндаль очистить, обжарить и крупно истолочь, после чего добавить в карамельную смесь и тщательно перемешать. Готовую нугу вылить на блюдце, предварительно смазанное растительным маслом, и старательно отделить друг от друга каждый кусочек орехов.

Картофельный крахмал развести в 100 мл холодного молока. Остальное молоко поставить на огонь, добавить сахар и довести жидкость до кипения. Когда молоко закипит, влить в него разведенный крахмал при непрерывном помешивании, затем снять молоко с плиты и остудить.

В отдельной посуде взбить сливочное масло, постепенно вводя в него приготовленный молочный пудинг (кисель).

От общей массы отделить 3–4 ст. л. готового крема, отложить в отдельную посуду и перемешать с какао-порошком. Готовый крем с какао набрать в кондитерский шприц и установить насадку с зубчатыми краями.

Остывший бисквит полить ромом и смазать сверху размягченным желе из красной смородины. Поверх желе нанести около 2/3 приготовленного сливочного крема, после чего разрезать бисквит на 6 одинаковых полосок около 5 см шириной. Одну из полос свернуть в виде спирали и поставить вертикально на блюдо для торта так, чтобы она оказалась в самом центре посуды. Вокруг спирали расположить остальные полосы, ставя их вертикально и закручивая вокруг центра торта.

После формовки смазать верх и бока торта оставшимся кремом. Бока изделия обсыпать миндальной нугой, а верх

украсить темными полосками крема с какао.

Пирожные

Среди предлагаемых рецептов имеются и самые простые, и довольно сложные, с большим количеством ингредиентов.

Пирожные «Эклер»

Ингредиенты
Для теста
Сливочное масло – 100 г Вода – 1 стакан
Мука – 200 г
Яйца – 5 шт.
Мука и масло для подготовки противня
Для крема
Молоко – 1 л
Сахар – 21/2 стакана
Яйца – 4 шт.
Мука – 4 ст. л.
Ванилин на кончике ножа (или цедра лимона – 1 ст. л).
Соль – 21/2 г
Способ приготовления

Положить в подходящую посуду сливочное масло, влить воду, всыпать соль и поставить на огонь. Когда масса закипит, ввести постепенно муку, быстро мешая деревянной лопаточкой, чтобы не было комочков. Затем снять с огня.

Когда масса немного остынет, поочередно добавить яйца, размешивая до однородного состояния.

Ложкой, смоченной в воде, брать понемногу тесто и выкладывать на противень, смазанный маслом и присыпанный мукой. Поскольку пирожные очень сильно увеличиваются в объеме, между ними следует оставлять достаточно места.

Выпекать в предварительно разогретой духовке, первое время ее не открывая, чтобы тесто не осело.

Готовые пирожные начинить кремом. Приготовить его следующим образом. Тщательно размешать сахар, яйца и муку. Горячее, но не кипящее молоко влить в смесь, перемешать и поставить на огонь. Довести до кипения, все время помешивая. Снять с огня, остудить. Затем в крем добавить ванилин или цедру лимона.

Пирожные «Сюрприз»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 2 стакана

Маргарин – 1 пачка

Яичные желтки – 3 шт.

Сахар – 1 стакан

Для начинки

Яблоки – 3 шт.

Варенье – 4 ст. л.

Яичные белки – 3 шт.

Соль – 2–3 г

Способ приготовления

Муку высыпать на доску, выложить в нее охлажденный маргарин и нарубить до состояния мелкой крошки. Собрать горкой, сделать углубление, влить желтки, растертые с сахаром, посолить и замесить крутое тесто. Оно должно получиться крупитчатым.

Раскатывать его не нужно, а выложить прямо куском на противень и разровнять руками так, чтобы получился пласт в 2–3 см высотой. Проколоть тесто вилкой и поставить противень в горячую духовку на 12–15 минут. Как только корж зарумянится, вынуть.

Положить сверху начинку, приготовленную следующим образом. Яблоки очистить от кожицы и семечек, нарезать дольками, смешать с вареньем. Начинку покрыть взбитыми белками и снова поставить заготовку в духовку, на этот раз нежаркую, примерно на 10–15 минут, чтобы взбитые белки зарумянились. Выпеченный корж снять с противня, дать полностью остыть и разрезать его на пирожные различной формы.

Пирожные «Безе»

Ингредиенты

Сахар – 21/2 стакана

Яичные белки – 7 шт.

Лимонная кислота – на кончике ложки

Сливочное масло – 1 ч. л.

Способ приготовления

1/2 стакана сахара и яичные белки взбить, чтобы масса увеличилась в объеме примерно в 3 раза. Белки будет легче взбивать, если до этого 1 сутки подержать их в холодильнике.

В полученную массу добавить лимонную кислоту и, взбивая массу, только под конец в три приема всыпать оставшийся сахар.

Готовую массу выкладывать на слегка смазанный маслом противень. Выпекать в нагретой до 90—100 ˚С духовке.

Готовые пирожные снимать с противня, только когда остынут.

Пирожные «Безе миндальное»

Ингредиенты

Сахар – 1 стакан

Сливки – 150 мл

Измельченный миндаль – 1/2 стакана

Яичные белки – 4 шт.

Сахарная пудра – 2 ст. л.

Способ приготовления

Духовку нагреть до 200 ˚С.

Белки взбить в густую пену, постепенно добавляя сахар и орехи.

Чайной ложкой выложить массу отдельными порциями на противень, покрытый пергаментной бумагой. Придать части взбитых белков форму полусфер и выпекать в течение 20 минут в горячей духовке.

Взбить сливки с сахарной пудрой и соединить с их помощью попарно слегка охлажденные половинки безе.

Пирожные «Шоколадные фигурки»

Ингредиенты

Сливочное масло – 250 г

Сахар – 300 г

Ванильный сахар – 1 ч. л. (или ванилин по вкусу)

Яйца – 4 шт.

Какао – 100 г Мука – 200 г

Черный шоколад – 250 г

Масло для смазывания формы

Цукаты для украшения

Соль по вкусу

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, смешать с сахаром и яйцами. Добавить какао и муку, а также соль. Замесить с помощью миксера тесто.

Шоколад растопить, добавить в тесто вместе с ванильным сахаром и снова перемешать миксером. Нагреть духовку до 175 ˚С. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, и

выпекать в течение 45–55 минут. Корж остудить и вырезать формочкой различные фигурки.

При подаче на стол украсить цукатами.

Пирожные «Лимончики»

Ингредиенты Для теста
Мука – 500 г
Сахар – 100 г
Яичные желтки – 2 шт.
Сливочное масло – 125 г
Соль – 2–3 г
Для крема
Сливочное масло – 70 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 125 г
Лимоны – 2 шт.
Способ приготовления

Муку смешать с желтками, сахаром и нарезанным кусочками сливочным маслом. Замесить тесто, скатать его в шар и положить в холодильник.

Тем временем приготовить крем. Для этого растопить масло и остудить его до комнатной температуры. Яйца взбить с сахаром, соединить с маслом.

Натереть на терке цедру лимонов, из одного из них выдавить сок. Затем цедру и сок смешать с кремом. При этом нужно оставить немного цедры для украшения пирожных. Вынуть из холодильника тесто и раскатать его, причем раскатывать нужно примерно в течение 10 минут.

Положить тесто на противень, смазанный маслом. Поверхность пласта смазать кремом. Выпекать в духовке, разогретой до 160 °С, в течение 20 минут. Затем накрыть фольгой и выпекать еще столько же. После этого выключить духовку и оставить противень с коржом на 45 минут в духовке при закрытой дверце.

По истечении данного времени вынуть противень из духовки. Из готового коржа формочкой вырезать фигурки, украсить их лимонной цедрой и подать на стол.

Пирожные «Летний аромат»

Ингредиенты

Для бисквита

Мука – 1/2 стакана
Сахар – 1/2 стакана
Яйца – 2 шт.
Сода, погашенная уксусом, – на кончике ножа
Соль – 2–3 г

Для начинки

Взбитые сливки 35 %-ной жирности – 100 г
Земляника
Малина
Черника
Листочки мяты

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить муку и погашенную уксусом соду. Белки взбить в крепкую пену и осторожно добавить в тесто.

Тесто выложить на чуть-чуть посыпанный мукой противень и печь в духовке до появления румяной корочки.

Из готового бисквита 3 формочками разного диаметра вырезать кружки.

На блюдо положить самые большие кружки, полить взбитыми сливками и посыпать ягодами. Накрыть их кружками среднего размера, на которые тоже выложить сливки и ягоды. Сверху положить самые маленькие кружки, полить сливками. Украсить пирожные оставшимися ягодами и листочками мяты.

Пирожные «Тыковка»

Ингредиенты

Тыква – 500 г
Вода – сколько потребуется
Сахар – 1 ст. л.
Яичный желток – 1 шт.
Яичный белок – 1 шт.
Молотые орехи – 2 ст. л.
Масло для смазывания формочек
Сухари
Корица

Сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Тыкву нарезать мелкими кубиками, залить небольшим количеством воды и тушить, пока не станет мягкой.

Тушеную тыкву размять в пюре, добавить сахар, желток, орехи, сухари и корицу. Полученную массу тщательно перемешать. Ввести взбитый в пену белок и еще раз перемешать. Массу вылить в формочки, смазанные маслом. Выпечь в горячей духовке.

При подаче на стол посыпать пирожные сахарной пудрой.

Пирожные со взбитыми сливками

Ингредиенты

Мука – 1 стакан

Сливочное масло – 125 г

Яйца – 4 шт.

Вода – 1 стакан

Сливки – 1 стакан

Сахар – 21/2 ст. л.

Ванильный сахар – 1/4 пакетика

Соль – 1/4 ч. л.

Способ приготовления

Влить в кастрюлю воду, добавить масло, соль и поставить на огонь. Как только вода закипит, всыпать сразу всю муку, размешать и на слабом огне варить 2–3 минуты, постоянно помешивая.

Снять кастрюлю с огня и по одному ввести яйца, все время перемешивая смесь. Как только тесто начнет тянуться, прекратить добавление яиц. Готовое тесто разделать в виде булочек, выложить их на противень, смазанный маслом, на расстоянии 4 см одна от другой.

Выпекать в горячей духовке в течение 15–20 минут. Как только булочки начнут подрумяниваться, огонь убавить и печь булочки до готовности. Готовые булочки надрезать вдоль с одной стороны, но не до конца. Приоткрыв их, наполнить сливками, взбитыми с сахаром, и ванильным сахаром.

Пирожное «Муравьиная горка»

Ингредиенты Для теста

Мука – 11/2 стакана

Сливочное масло – 50 г
Сметана – 4 ст. л.
Сода – 1/4 ч. л.

Для крема

Вареное сгущенное молоко – 1/2 стакана
Сливочное масло – 50 г

Для украшения

Кокосовая стружка
Шоколадная посыпка

Способ приготовления

Муку растереть с размягченным сливочным маслом, добавить соду, погашенную сметаной, замесить тугое тесто. Положить его на 30 минут в холодильник. Из готового теста скатать жгут толщиной 1–1,5 см, нарезать его кусочками длиной 3–4 см и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Для крема размягченное сливочное масло соединить со сгущенным молоком и тщательно перетереть. Выпеченные колбаски перемешать с кремом, сформовать из них шар. Нижнюю часть шара обсыпать кокосовой стружкой, а верхнюю украсить шоколадной посыпкой.

Пирожные «Кукурузные»

Ингредиенты

Кукурузная мука – 1/2 стакана
Яйца – 5 шт.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сахарная пудра – 3 ст. л.
Мед – 2 ст. л.
Корица – на кончике ножа
Растительное масло

Способ приготовления

Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахарной пудрой добела. После этого добавить размягченное сливочное масло и перемешать до однородной массы. Белки взбить в крепкую пену и ввести в масляно-желтковую массу. Затем добавить муку, корицу и хорошо вымесить.

Тесто выложить на смазанный растительным маслом противень, разровнять и выпекать в духовке на слабом огне.

Готовый корж разрезать на квадраты, проколоть вилкой и полить растопленным медом.

Пирожные «Золотые шарики»

Ингредиенты

Мука – 400 г
Сахар – 3 ст. л.
Маргарин – 100 г
Сахарная пудра – 100 г
Яичные желтки – 3 шт.
Дрожжи – 15 г
Молоко – 400 мл
Измельченные орехи – 75 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Соль – 2–3 г

Способ приготовления

На доску просеять муку. Смешать ее с сахаром, ванильным сахаром, 50 г маргарина, желтками, солью. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с мукой. Замесить крутое тесто. Выложить его в миску, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 90 минут.

По истечении данного времени тесто вымесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 см. Из пласта рюмкой вырезать небольшие лепешки. Каждую из них обмакнуть в растопленный маргарин и рядами выложить на противень. Каждый ряд посыпать измельченными орехами, смешанными с сахарной пудрой. После этого лепешки положить одна на другую в 2–3 ряда.

Противень поставить в умеренно нагретую духовку и выпекать до тех пор, пока лепешки не приобретут золотисто-желтый цвет.

Примечание: на стол пирожные можно подать с ванильным или винным соусом. Они хороши как в теплом, так и в холодном виде.

Пирожные «Рисовые»

Ингредиенты

Рис – 1 стакан
Молоко – 3 стакана
Сахар – 2 ст. л.
Охлажденное слоеное тесто – 300 г
Миндальные пирожные – 250 г
Ром – 5 ст. л.
Сахарная пудра – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ч. л.
Соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Отварить в молоке рис. Добавить соль и сахар.

Форму для выпечки смазать маслом, выстелить слоеным тестом. Сверху на тесто выложить миндальные пирожные, пропитанные ромом. На них выложить рис.

Поставить форму в горячую духовку. Выпекать в течение 25–30 минут до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать сахарной пудрой.

Пирожные по-колумбийски

Ингредиенты

Сливочное масло – 125 г Свиной жир – 125 г

Сахар – 150 г

Яйца – 2 шт.

Маисовая мука – 250 г

Пшеничная мука – 250 г

Ванильный крем и засахаренные фрукты для украшения

Способ приготовления

Растопить сливочное масло и свиной жир, дать немного остыть. Добавить яйца, сахар и просеянную муку обоих видов. Замесить тесто и оставить его на 1 час.

Из готового теста сформовать колобки величиной с яйцо. Выложить колобки на смазанный маслом противень.

В середине каждого колобка сделать углубление. Поставить противень в духовку.

Выпекать при средней температуре до приобретения колобками светло-желтого цвета.

Перед подачей на стол украсить пирожные засахаренными фруктами и ванильным кремом.

Пирожные «Башенка»

Ингредиенты

Вода – 2 стакана Маргарин – 100 г

Мука – 200 г

Яйца – 5 шт.

Масло для жарки

Готовая глазурь для украшения

Соль по вкусу

Способ приготовления

Воду вскипятить с маргарином, посолить. Добавить

просеянную муку и, постоянно помешивая, варить до тех пор, пока масса не поднимется до края кастрюли. Снять с огня.

Подмешать в тесто 1 яйцо. Когда масса немного остынет, ввести еще 4 яйца.

Готовым тестом наполнить кондитерский шприц и выжимать круговыми движениями на кусочки пергаментной бумаги, пропитанные горячим маслом.

После этого опускать пирожные в кипящее масло и жарить до золотистого цвета.

Готовые пирожные выложить на пергаментную бумагу и украсить глазурью.

Пирожные «Земляничные ломтики» со взбитыми сливками

Ингредиенты Для теста

Яйца – 6 шт.
Сахар – 2 ст. л.
Сахарная пудра – 150 г
Пшеничная мука – 100 г
Крахмал – 50 г
Цедра лимона – 1/2 ч. л.
Соль – 2–3 г

Для начинки

Земляника
Взбитые сливки
Мармелад

Способ приготовления

Смешать в миксере сахарную пудру, 1 яичный желток и цедру лимона. Взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. После этого ввести взбитые в крепкую пену яичные белки. Муку смешать с крахмалом и солью и тоже ввести в полученную массу. В последнюю очередь добавить оставшиеся желтки, взбитые с сахаром.

Бисквитное тесто разделить на 2 части, каждую из них раскатать в пласт. Выпечь каждый пласт в очень слабо нагретой духовке, чтобы бисквит остался светлым и мягким.

Готовые бисквиты разрезать на четырехугольные ломтики.

Взбитые сливки смешать с земляникой.

Ломтики бисквита намазать землянично-сливочной массой, покрыть такими же ломтиками. Каждое пирожное сверху смазать мармеладом.

Пироги

Ниже предлагаются рецепты пирогов со всевозможными начинками, из разного теста, сладкие и мясные, овощные и фруктовые.

Пирог «Манно-творожный»

Ингредиенты

Манная крупа – 1 стакан
Творог – 400 г
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1 стакан
Маргарин – 150 г
Курага – 100 г
Сода, погашенная уксусом, – 1/2 ч. л.
Растительное масло без запаха – 3 ст. л.

Способ приготовления

Яйца, творог и сахар смешать в подходящей посуде и растереть. Добавить растопленный маргарин, манную крупу, соду, погашенную уксусом, измельченную курагу и размешать. Посуду накрыть полотенцем и оставить на 2 часа в теплом месте.

По истечении этого времени тесто выложить в смазанную маслом форму и печь до готовности в духовке на среднем огне.

Яблочный пирог

Ингредиенты

Яблоки – 20 шт.
Сухарики из черного хлеба – 300–400 г
Сахар – сколько потребуется
Сливочное масло – 100 г

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кубиками среднего размера.

Взять форму для выпечки с высокими бортами, смазать сливочным маслом. Насыпать на дно формы слой сухариков, выложить нарезанные яблоки, засыпать сахаром. Такие слои чередовать, пока форма не заполнится. Выкладывая слои, следует в середину помещать по несколько кусочков сливочного масла.

Форму поставить в предварительно разогретую духовку и запекать пирог до готовности яблок.

Примечание: на стол яблочный пирог рекомендуется подавать с молоком.

Грушевый пирог

Ингредиенты

Груши – 11/2 кг
Сливочное масло – 250 г
Молоко обезжиренное – 11/2 стакана
Сахар – 21/2 стакана
Мука – сколько потребуется
Крахмал – 3 ст. л.

Способ приготовления

Сливочное масло нарезать кусочками и взбивать с молоком до тех пор, пока оно не станет прозрачным (голубоватым).

Всыпать в полученную смесь 11/2 стакана сахара и постепенно добавить муку, чтобы тесто получилось мягким. Оставить его на 20 минут, накрыв салфеткой.

Груши очистить, удалить семена и нарезать пластинками.

Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 1,5–2 см.

Форму смазать маслом, по краям, возле стенок, припудрить ее крахмалом (для того, чтобы сок, если вытечет, не подгорел). Выложить лепешку из теста так, чтобы ее края заходили на стенки формы и ими потом можно было закрыть пирог.

Сверху тесто тоже нужно присыпать крахмалом, чтобы он впитывал образующийся при выпечке грушевый сок.

Подготовленные груши выложить на тесто, посыпать оставшимся сахаром, оставив 2 ст. л. для посыпки, и закрыть пирог. Проколоть его вилкой, посыпать сахаром.

Выпекать в очень жаркой духовке в течение 1 часа. Пирог готов, когда его верх зарумянится, а стенки будут отставать от бортов формы. Готовый пирог вынуть из духовки и из формы. Остудить, накрыв салфеткой.

Пирог «Мечта»

Ингредиенты

Яйца – 3 шт.
Сливочное масло – 200 г
Сахар – 3/4 стакана
Мука – 2 стакана
Яблоки – 3 шт.
Ванилин – 1/2 пакетика
Сода – 1/2 ч. л.
Сахарная пудра для посыпки
Соль – на кончике ножа

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Растереть желтки с сахаром, добавить размягченное сливочное масло, соду, ванилин, соль и в последнюю очередь муку. Тщательно вымесить. Готовое тесто разделить на 2 неравные части. Меньшую из них положить в холодильник. Большую часть теста выложить на противень и размять рукой.

На крупной терке натереть на тесто вымытые яблоки. Взбить оставшиеся 3 белка с сахаром и залить яблоки. Вынуть из холодильника тесто и натереть его на терке поверх яблок.

Выпекать в течение 1 часа на среднем огне. Когда пирог остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Абрикосовый пирог

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 5 шт.
Сахар – 2 стакана
Топленое масло – 200 г
Сода, погашенная уксусом, – 1/2 ч. л.
Ванилин – на кончике ножа
Мука – 31/2 стакана
Соль – на кончике ножа

Для начинки

Абрикосы – 600 г
Сахар – 1/2 стакана
Сухари для посыпки противня
Яичный белок для смазывания

Способ приготовления

Взбить яйца с сахаром, добавить топленое масло, соду, погашенную уксусом, соль, ванилин и муку. Тщательно перемешать. Тесто должно быть жидковатым. У абрикосов удалить косточки, помыть плоды в воде.

Противень слегка подогреть, смазать маслом и посыпать толчеными сухарями. Выложить тесто на противень, оставив немного для решетки поверх пирога. На тесто выложить половинки абрикосов, засыпать их сахаром.

В оставленное тесто добавить немного муки, чтобы из него можно было раскатать колбаски. Сделать несколько колбасок из теста, расплющить их и выложить поверх пирога в виде квадратов или ромбов. Решетку смазать взбитым белком.

Пирог выпекать в предварительно разогретой духовке.

Пирог с морковной начинкой

Ингредиенты
Для теста
Дрожжи – 50 г
Сахар – 2 ст. л.
Молоко – 1 стакан
Маргарин – 1 пачка
Яйца – 2 шт.
Мука – 4 стакана
Масло для смазывания противня
Соль – 1 ч. л.
Для начинки
Морковь – 1 кг
Сахар – 1 ст. л.
Сливочное масло – 50 г
Вареные яйца – 2 шт.
Сметана для смазывания пирога – 2 ст. л.
Соль по вкусу
Способ приготовления

Смешать в посуде дрожжи, сахар, соль, молоко, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, влить взбитые яйца и всыпать муку.

Половину нормы маргарина разогреть до консистенции густой сметаны, добавить в тесто. Тщательно его вымесить.

Готовое тесто нужно сразу же раскатать слоем в 1 см. При раскатывании подсыпать муки, смазать маргарином, сложить конвертом и вновь раскатать. Смазать оставшимся маргарином, снова свернуть и раскатать.

Для начинки морковь очистить, вымыть и отварить. Измельчить ее, добавить нарубленные вареные яйца, сахар, соль и масло. Полученную смесь тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать, уложить на смазанный маслом противень, выложить начинку и закрыть второй половиной теста. Поставить в теплое место на 2 часа. После этого пирог смазать сметаной и выпечь.

Пирог из яблок с грецкими орехами

Ингредиенты
Для теста
Мука – 300 г
Сливочное масло – 190 г

Сахарная пудра – 1 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Для начинки
Яблоки – 1 кг
Грецкие орехи – 250 г
Мед – 6 ст. л.
Способ приготовления

Масло смешать с мукой, добавить сахарную пудру и немного воды. Тесто скатать в шар, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1–1,5 часа.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Отложить 10–12 орехов, оставшиеся измельчить.

Готовое тесто раскатать, оставив немного, выложить в форму. Тесто посыпать измельченными орехами и полить 3 ст. л. меда. Разложить дольки яблок по кругу так, чтобы закрыть все тесто. Сверху сделать из оставшегося теста решетку. В ячейки этой решетки положить целые ядра грецких орехов.

Верх и края пирога смазать яйцом, смешанным с оставшимся медом. Выпекать в горячей духовке в течение 45–50 минут. На стол пирог подать теплым.

Пирог «Шпинатный»

Ингредиенты Для теста
Мука – 200 г
Холодная кипяченая вода – 1/2 стакана
Растительное масло – 1 ст. л.
Яичный желток – 1 шт.
Соль по вкусу
Для начинки
Свежий шпинат – 1/2 кг
Сливочное масло – 3 ст. л.
Красный сладкий перец – 1 шт.
Творог – 200 г
Сливки – 2 ст. л.
Яйца – 2 шт.
Натертый сыр – 4 ст. л.
Соль и перец по вкусу
Способ приготовления

Шпинат промыть, отрезать корешки, припустить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, отжать и нарезать. Растопить сливочное масло, добавить шпинат, половину мелко нарезанного сладкого перца, перемешать и тушить 3 минуты.

Творог растереть с яйцами, сливками и сыром, смешать со шпинатом, посолить и поперчить. Муку смешать с солью, влить масло и воду, вымесить тесто до гладкости, скатать в шар, положить на 30 минут в холодильник.

Готовое тесто разделить на 2 части, тонко раскатать. Одной частью выстелить дно и бока смазанной растительным маслом формы, выложить начинку, накрыть второй частью теста. Края защипнуть.

Вырезать в пироге треугольные отверстия, положить в них по кусочку сладкого перца, смазать верх пирога желтком.

Выпекать в духовке до румяной корочки.

Пирог «Легкий»

Ингредиенты

Сгущенное молоко – 400 г
Крахмал – 1 стакан
Сода – 1/2 ч. л.
Варенье – 1/2 стакана

Способ приготовления

Сгущенное молоко, крахмал и соду смешать. Тесто выложить в форму и испечь в духовке. Готовый пирог полить вареньем.

Пирог «Сюрприз»

Ингредиенты

Молодые кабачки – 2 шт.
Яйца – 3 шт.
Сметана – 2 ст. л.
Сода, погашенная лимонной кислотой, – 1/2 ч. л.
Мука – сколько потребуется
Майонез с чесноком
Редис – 3 шт.
Вареные яйца – 2 шт.
Растительное масло для жаренья
Зелень

Способ приготовления

Кабачки натереть на крупной терке, добавить яйца, сметану, соду и столько муки, чтобы получилось тесто, по консистенции напоминающее густую сметану.

В сковороде на растительном масле выпечь большие блины из полученного теста. Каждый блин смазывать майонезом с

чесноком. Дать им пропитаться. После этого блины сложить друг на друга. Верх пирога украсить цветками, вырезанными фигурным ножом из редиса, вареными яйцами и зеленью.

Пирог «Угощение к чаю»

Ингредиенты

Любое варенье без косточек – 1 стакан
Сода – 1 ч. л.
Кефир – 1 стакан
Сахар – 1/2 стакана
Яйца – 2 шт.
Мука – 21/2 стакана
Масло для смазывания противня

Способ приготовления

Всыпать в варенье соду, перемешать и дать постоять 5 минут. После этого добавить кефир, сахар, яйца, муку. Замесить тесто.

Готовое тесто выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 180–200 ˚С в течение 20 минут.

Пирог со щавелем

Ингредиенты

Для теста

Мука – 650 г Сахар – 50 г
Маргарин – 70 г
Яйца – 3 шт.
Дрожжи – 25 г
Молоко – 170 мл
Соль – 10 г

Для начинки

Щавель – 1кг
Свежие листочки мяты или мелиссы лимонной – 6–8 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Муку смешать с сахаром, солью. Дрожжи сначала развести в небольшом количестве теплого молока, затем соединить с оставшимся молоком и влить в муку. Туда же добавить растопленный маргарин и 2 взбитых яйца. Замесить тесто и поставить в теплое место на 1 час.

Тем временем подготовить начинку. Щавель перебрать, промыть и немного обсушить. Затем измельчить его и добавить

листочки мяты или мелиссы для аромата, посолить и перемешать. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину положить начинку. Края теста соединить на середине и защипнуть. Пирог уложить швом вниз на смазанный маслом противень и дать постоять 15 минут, чтобы подошел.

Перед выпечкой смазать пирог взбитым яйцом и проколоть в 2–3 местах деревянной шпилькой.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут.

Примечание: пирог рекомендуется подать на стол со сметаной или молоком.

Пирог «Вишневый» с творогом

Ингредиенты

Для теста

Сахар – 150 г
Яйца – 2 шт.
Растопленный маргарин – 125 г
Лимонная цедра – 1 ч. л.
Молоко – 5 ст. л.
Мука – 600 г
Погашенная сода – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Для начинки

Вишня без косточек (можно из компота) – 200 г
Творог – 600 г Сахар – 100 г
Крахмал – 2 ст. л.
Яйца – 2 шт.
Молоко – 2–3 ст. л.
Масло и панировочные сухари для подготовки противня

Способ приготовления

Сахар растереть добела с яйцами, добавить маргарин, цедру лимона, муку, молоко, соль, соду. Замесить тесто. Выложить тесто на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек, сверху разместить творожную начинку. Для ее приготовления творог смешать с сахаром, крахмалом, яйцами, добавить молоко и тщательно перемешать.

Выпекать пирог в духовке в течение 40 минут.

Фруктовый пирог по-провансальски

Ингредиенты

Готовое слоеное тесто – 400 г
Молотый миндаль – 1/2 стакана
Спелые абрикосы – 1 кг
Сахарная пудра – 2 ст. л.
Взбитые сливки – 1 стакан

Способ приготовления

Тесто раскатать и переложить на противень, слегка смоченный водой (она при выпечке превратится в пар, который поможет тесту стать пышным). Посыпать тесто миндалем. Сверху выложить половинки абрикосов без косточек, укладывая их плотно друг к другу. Посыпать абрикосы сахарной пудрой. Разогреть духовку до 220 °С. Выпекать пирог в течение 20–25 минут.

Подавая на стол, украсить пирог сверху взбитыми сливками.

Пирог с двойной начинкой

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 700 г
Сливочное масло – 2 ст. л.
Яйцо – 1 шт.

Для первой начинки

Рис – 3 ст. л.
Свежие грибы – 150 г
Сливочное масло – 4 ст. л.
Репчатый лук – 1 шт.
Мука – 1 ч. л.
Соль и молотый черный перец по вкусу

Для второй начинки

Свежая капуста – 700 г
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 4 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Для приготовления первой начинки отварить рис и грибы, пропустить через мясорубку и обжарить в масле вместе с измельченным луком.

Отдельно спассеровать муку, развести ее 1/2 стакана грибного отвара. Полученный соус перемешать с начинкой, посолить, поперчить.

Для второй начинки капусту нашинковать, обжарить ее в масле, посолить, перемешать с рублеными вареными яйцами.

Готовое тесто раскатать в пласт. Стаканом нарезать из него кружки. На каждый кружок уложить по 2 ст. л. начинки, чередуя грибную и капустную. Защипнуть края и придать форму пирожка.

Пирожки с разными начинками уложить в смазанную маслом форму, смазать маслом. Снова уложить слой пирожков, смазать маслом. Самый верхний слой смазать взбитым яйцом. Форму поставить в духовку и выпекать при температуре 220 °С до готовности. При подаче на стол пирог нужно не разрезать, а разделить на отдельные пирожки вилкой.

Пирог «Яблоневый цвет»

Ингредиенты

Для теста

Маргарин – 200 г
Мука – 31/2 стакана
Яичные желтки – 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Сметана – 5 ст. л.
Сахар – 1 стакан
Сода, погашенная уксусом, – 1 ч. л.

Для крема

Манная крупа – 3 ст. л.
Молоко – 1/2 л
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 300 г

Для начинки

Яблоки – 2 кг
Сухое белое вино – 1 стакан

Способ приготовления

Из перечисленных ингредиентов замесить тесто. Разделить его на 4 равные части.

Выпечь 4 коржа.

Для приготовления крема манную крупу сварить в молоке. Сахар растереть со сливочным маслом и соединить с остывшей манной кашей. Тщательно перемешать.

Для начинки вымыть и очистить яблоки, удалить сердцевины, нарезать тонкими дольками. Подготовленные яблоки залить белым сухим вином, довести до кипения и варить на медленном огне 30 минут (до размягчения).

Коржи охладить, смазать поочередно начинкой и кремом и посыпать пирог крошкой, полученной при обрезке коржей.

Пирог «Прабабушкин»

Ингредиенты

Ржаной хлеб – 200 г

Вареная свекла среднего размера – 1 шт.

Репчатый лук – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Жир и панировочные сухари для подготовки сковороды

Способ приготовления

Свеклу натереть на крупной терке, лук очистить, мелко нарезать и обжарить. Хлеб раскрошить и положить в чашку, залить небольшим количеством воды.

Сковороду смазать жиром и посыпать сухарями. Хлеб отжать и выложить половину всей массы на дно сковороды. Смешать лук со свеклой и разложить поверх хлеба. После этого выложить оставшийся хлеб, разровняв его по всей поверхности. Взбить яйцо с небольшим количеством воды и залить пирог. Поставить в духовку и выпечь.

Примечание: вместо свеклы можно взять чернослив или любое варенье.

Пирог «Банановое пиршество»

Ингредиенты

Переспелые бананы – 5 шт.

Яйца – 2 шт.

Сахар – 1/2 стакана

Маргарин – 100 г

Мука – 11/2 стакана

Измельченные орехи – 50 г

Кефир – 1 ст. л.

Сода – 1/2 ч. л.

Банан для украшения

Сахарная пудра

Масло для смазывания формы

Способ приготовления

Бананы очистить от кожуры, размять вилкой. Ввести яйца, добавить сахар, размягченный маргарин, муку, орехи. Соду погасить кефиром и ввести в полученное тесто. Все тщательно вымесить.

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и выпекать в горячей духовке до готовности.

Готовый пирог украсить дольками банана и посыпать

сахарной пудрой.

Пирог «Клюквенный»

Ингредиенты Для теста
Молоко – 1 стакан
Сахар – 1/2 стакана
Дрожжи – 1/2 маленькой палочки
Сливочное масло или маргарин – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Мука – 31/2 стакана
Масло и мука для подготовки противня
Соль – на кончике ножа
Для начинки
Клюква – 250 г
Сахар – 1/2 стакана
Крахмал – 1 ст. л.
Свекла – 1 шт. среднего размера
Яйцо для смазывания пирога
Способ приготовления

Молоко слегка подогреть, развести в нем дрожжи. Добавить сахар, соль, яйцо, растопленное масло, перемешать. Всыпать в полученную смесь муку и замесить тесто. Поставить в теплое место, чтобы поднялось.

Тем временем приготовить начинку. Для этого клюкву растереть с сахаром, добавить крахмал и хорошо перемешать.

Сырую свеклу натереть на терке и выложить в клюкву с сахаром. Снова хорошо перемешать.

Готовое тесто раскатать в пласт, оставив немного на решетку поверх пирога. Пласт теста выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выложить на тесто ровным слоем начинку. Из оставленного теста сделать решетку, которая должна быть не очень частой, чтобы свекла могла выпариться.

Пирог смазать взбитым яйцом и выпечь в духовке при среднем нагреве.

Пирог «Огородник»

Ингредиенты
Капуста – 300 г
Свекла – 100 г
Сливочное масло – 100 г

Морковь – 3 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Мука – 250 г
Томатный соус – 1 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свеклу и морковь натереть на мелкой терке, капусту нашинковать, добавить измельченный лук, томатный соус, соль, сметану, масло, яйца, муку. Тщательно перемешать. Полученное тесто выложить на смазанный маслом противень и запекать в горячей духовке до готовности.

Пирог «Чудо»

Ингредиенты

Баклажаны небольшого размера – 6 шт.
Мясной фарш – 1 кг
Репчатый лук – 3 шт.
Сыр – 50 г
Растительное масло – 5 ст. л.
Томатный сок с мякотью – 2 стакана
Молоко – 5 ст. л.
Яйца – 3 шт.
Сливочное масло – 50 г
Зелень
Соль и перец по вкусу

Способ приготовления

2 луковицы очистить, нарубить и обжарить в 2 ст. л. растительного масла.

Баклажаны помыть и разрезать вдоль на 4 части. Обжарить в растительном масле.

В глубокую сковороду уложить половину обжаренных баклажанов корочкой вниз. Это будет первый слой.

Между кусочками баклажанов положить небольшие кусочки сливочного масла.

Второй слой – фарш, предварительно посоленный, поперченный, перемешанный с оставшимся измельченным луком и нарубленной зеленью. Третий слой – жареный лук. Все слои заливать томатным соком.

Четвертый слой – баклажаны, уложенные корочками вверх. Взбить яйца с молоком, добавить натертый на терке сыр, хорошо

перемешать. Полученной смесью залить баклажаны. Запекать в духовке 40–50 минут.

Пирог «Трехцветный»

Ингредиенты
Для теста
Мука – 11/2 стакана
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 стакан
Растительное масло – 1 ст. л.
Вода – 1 стакан
Какао – 2 ст. л.
Сода, погашенная уксусом, – 1 ст. л.
Для творожного слоя
Творог – 500 г
Сливочное масло – 250 г
Сахар – 200 г
Для фруктового слоя
Фруктовый сок – 2 стакана
Сахар – 2 ст. л.
Крахмал – 2 ст. л.
Способ приготовления

Из муки, яиц, сахара, растительного масла, воды, какао и соды замесить тесто. Оно должно получиться немного гуще сметаны. Выложить его на смазанный маслом противень тонким слоем и печь в горячей духовке в течение 15–20 минут.

Творог смешать с размягченным маслом, добавить сахар. Творожную массу выложить ровным слоем на остывший корж и пригладить ножом.

В 1 стакане холодного фруктового сока размешать крахмал. Довести до кипения оставшийся фруктовый сок, растворить в нем сахар и, помешивая, влить тонкой струйкой разведенный крахмал. Остывшая масса должна напоминать желе.

Аккуратно выложить фруктовый слой на творожный, разровнять ножом и поставить в холодильник.

Примечание: можно украсить пирог взбитыми сливками, орехами, фруктами из компота.

Картофельный пирог с фасолью

Ингредиенты

Для теста

Картофель – 1 кг

Мука – 2 ст. л.

Яйцо – 1 шт.

Сода – на кончике ножа

Соль по вкусу

Для фарша

Фасоль – 1 стакан

Репчатый лук – 2 шт.

Растительное масло – 2 ст. л.

Готовый мясной фарш – 3 ст. л.

Чеснок – 4–5 зубчиков

Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Фасоль замочить в холодной воде на 2 часа. После этого варить до готовности.

Картофель почистить и натереть на мелкой терке. Сцедить жидкость, массу отжать. Всыпать муку, добавить яйцо, соду, соль. Тщательно вымесить.

Вареную фасоль размять в пюре. Лук очистить, нарезать, обжарить в масле, смешать с фасолевым пюре, добавить мясной фарш, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, соль, перец.

Картофельную массу выложить на смазанный маслом противень, разровнять, на середину поместить начинку и сформовать пирог. Выпечь в горячей духовке. Когда на пироге появится румяная корочка, вынуть его из духовки, переложить в эмалированную посуду, полить маслом, оставшимся после обжаривания лука, закрыть крышкой и поставить на 7—10 минут в не слишком горячую духовку.

Примечание: на стол пирог рекомендуется подавать горячим со сметаной.

Пирог картофельный с яблоками

Ингредиенты

Картофель – 5 шт.

Яблоки – 5 шт.

Яйцо – 1 шт.

Растопленное сливочное масло – 2 ст. л.

Сахар – 7 ст. л.

Мука – 3/4 стакана

Корица – 2 ч. л.

Сода – 1/2 ч. л.

Лимонная цедра
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Смешать в миске натертые картофель и яблоки, добавить яйцо, сахар, соль, соду, масло, корицу, лимонную цедру и муку. Тщательно вымесить тесто.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее тесто. Выпекать в духовке в течение 50 минут на среднем огне.

Пирог «Скорый»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 31/2 стакана
Сахар – 1 стакан
Яйца – 2 шт.
Охлажденный маргарин – 200 г
Сода – на кончике ножа
Ванилин

Для начинки

Творог – 200 г
Сахар – 1/2 стакана
Любые свежие ягоды – 4 ст. л.

Способ приготовления

Все компоненты для теста нарубить до состояния крошки. Половину насыпать на сковороду, затем положить начинку, сверху высыпать оставшуюся крошку. Для приготовления начинки творог протереть через сито, смешать с сахаром и ягодами. Выпекать 30 минут при температуре 200 °С. Еще горячий пирог нарезать порционными кусками.

Пирог «Амстердамский»

Ингредиенты

Рис – 1 стакан
Вода – 2 стакана
Копченая сельдь – 2 шт.
Помидоры – 4 шт.
Сливки – 1/2 стакана
Натертый сыр – 4 ст. л.

Сливочное масло – 2 ст. л.

Соль по вкусу

Способ приготовления

В подсоленной воде отварить рис. Сельдь очистить от шкурки и удалить кости.

Помидоры помыть и нарезать дольками.

Форму смазать частью масла и выложить в нее, чередуя, слой риса, слой рыбного филе с помидорами, снова слой риса и т. д. Сверху должен оказаться рис.

Пирог нужно залить подсоленными сливками, выложить оставшееся масло и посыпать сыром.

Выпекать пирог в духовке до готовности.

Пирог с солеными огурцами

Ингредиенты

Дрожжевое тесто – 1 кг

Соленые огурцы среднего размера – 6 шт.

Репчатый лук – 2 шт.

Растительное масло – 4 ст. л.

Отварной рис – 3 стакана

Способ приготовления

Лук очистить и нарубить. Огурцы мелко нарезать, смешать с измельченным луком и тушить под крышкой на медленном огне до испарения жидкости.

После этого влить в посуду растительное масло и тушить до мягкости.

Соединить тушенные с луком огурцы и отварной рис.

Тесто раскатать в пласт, выложить на него начинку, защипнуть края. Переложить пирог на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке в течение 45 минут.

Пирог «Лимонный»

Ингредиенты

Сахар – 1/2 стакана

Яичные желтки – 3 шт.

Сода – 1/2 ч. л.

Размягченный маргарин – 200 г

Мука – 2 стакана

Масло и мука для подготовки противня

Для начинки

Лимон – 1 шт.

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Сахар растереть с желтками и содой. Добавить размягченный маргарин и муку. Замесить тесто, скатать его в шар и поставить на 1,5 часа в холодильник.

Готовое тесто разделить на 2 равные части. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой и натереть на крупной терке 1 часть теста. Сверху выложить начинку из натертого на терке вместе с кожурой лимона и сахара. На начинку натереть вторую часть теста. Выпекать пирог в разогретой духовке до появления золотистой корочки.

Кулебяка «Витаминная»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 1 стакан

Манная крупа – 1 стакан

Вода

Растительное масло

Крепкая сладкая чайная заварка для смазки

Соль по вкусу

Для начинки

Вареная свекла – 1 шт.

Яблоко – 1 шт.

Изюм без косточек – 1 стакан

Чернослив без косточек – 1/2 стакана

Способ приготовления

Из указанных ингредиентов замесить крутое тесто и раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1/2 см.

Приготовить начинку. Для этого свеклу и яблоко очистить и натереть на терке. Изюм и чернослив замочить на 30 минут в теплой воде. После этого чернослив измельчить. Соединить в посуде яблоко, свеклу, чернослив и изюм.

Выложить на тесто начинку, соединить края и защипнуть. На смазанный маслом противень кулебяку уложить швом вниз, смазать заваркой и печь в духовке в течение 30–40 минут при температуре 200 °С.

Кулебяка «Московская»

Ингредиенты

Пирожки с морковью – 10 шт.

Пирожки с капустой – 10 шт.

Пирожки с мясом – 10 шт.

Пирожки с яблоками – 10 шт.

Пирожки с изюмом и творогом – 10 шт.

Яйцо – 1 шт.

Сливочное масло

Способ приготовления

Сформованные из дрожжевого теста пирожки с разными начинками уложить на смазанный маслом противень вплотную друг к другу. Поставить в теплое место, чтобы они поднялись.

После этого смазать кулебяку взбитым яйцом и выпечь в духовке.

На стол кулебяку подать целиком, выложив на блюдо гладкой поверхностью вверх.

Кулебяка с абрикосами

Ингредиенты

Для теста

Мука – 3 стакана

Сливочное масло – 350 г

Яйцо – 1 шт.

Вода – 1/2 стакана

Гашеная сода – 1/2 ч. л.

Для начинки

Спелые абрикосы – 1 кг

Сахар – 1 стакан

Яйцо для смазывания

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, яйца, воды и соды замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм.

На тесто выложить половинки абрикосов (косточки предварительно удалить). Абрикосы посыпать сахаром и завернуть края пласта в виде конверта. Кулебяку уложить на смоченный холодной водой противень швом вниз, смазать взбитым яйцом.

Выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 30 минут.

Пирог «Именинный»

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 1 кг

Свежая земляника – 2 стакана (можно взять любые другие лесные ягоды)

Яйца – 2 шт.

Сметана – 1/2 стакана

Сахар – 2 ч. л.

Растительное масло – 1 ст. л.

Яичный желток для смазки пирога

Способ приготовления

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,7–0,9 см и переложить на смазанный маслом противень. Уложить его так, чтобы края теста свисали с бортов противня.

Ровным слоем выложить на тесто ягоды и залить их взбитой смесью из яиц, сахара и сметаны. После этого свисающие края теста свернуть аккуратным жгутом. На слой начинки и борта пирога желтком приклеить фигурки, изготовленные из теста.

Дать пирогу постоять 10 минут, смазать его взбитым желтком и печь в духовке при температуре 200–220 °С до готовности.

Примечание: если хочется, чтобы в начинке были свежие ягоды, нужно испечь пирог без начинки. После этого вложить в него свежие ягоды и залить их желе.

Картофельный пирог «Закусочный»

Ингредиенты

Для теста

Сливочное масло – 100 г

Мука – 150 г

Вода – 1 ст. л.

Растительное масло – 1 ст. л.

Для бордюра

Картофель – 6 шт.

Сливочное масло – 1 ст. л.

Яичные желтки – 2 шт.

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для начинки

Грибы, тушенные со сметаной и луком, или мясной фарш, тушенный с овощами

Способ приготовления

Нарубить сливочное масло с мукой, добавить воду и замесить тесто. Положить его на 1 час в холодильник.

Картофель очистить и отварить. Немного остудить, размять в

пюре. Добавить сливочное масло, яичные желтки, посолить, поперчить.

Тесто раскатать в пласт, переложить его на противень, смазанный растительным маслом, проколоть в нескольких местах.

Картофельное пюре выложить в кондитерский шприц и по краю теста сделать бордюр, оставив в середине место для начинки.

На середину теста выложить начинку и выпекать пирог при температуре 175 ˚С в течение 20 минут.

Пирог-дзяд

Ингредиенты

Для теста

Молоко – 1 стакан
Мука – 700 г
Сливочное масло – 100 г
Яичные желтки – 4 шт.
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 1 стакан
Дрожжи – 20 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Лимонная кислота
Соль по вкусу

Для начинки

Яблочное повидло – 250 г
Финики – 5 шт.
Изюм без косточек – 2 ст. л.

Способ приготовления

Замесить дрожжевое тесто из дрожжей, молока, муки, сливочного масла, желтков, сахара, соли и лимонной кислоты и дать ему подняться в теплом месте.

Приготовить начинку. Для этого финики нарезать, смешать их с изюмом и повидлом.

Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать в пласты. Один пласт переложить на смазанный маслом противень, выложить начинку, накрыть вторым пластом, защипнуть, смазать яйцом.

Пирог выпекать в хорошо прогретой духовке.

Пирог «Баница»

Ингредиенты

Мука – 1 кг Яйца – 5 шт.

Кислое молоко или кефир – 1/2 стакана

Брынза – 300 г

Сахар – 1 ст. л.

Жир

Сода – на кончике ножа

Соль по вкусу

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, кислого молока, 3 яиц, сахара, соли. Раскатать его толщиной 0,5 см и разрезать на 10 кусков.

Брынзу размять, перемешать с 2 яйцами и взбить. Эту массу равномерно разложить на подготовленные куски теста, свернуть конвертом, как блинчики. Уложить заготовки на большую сковороду, смазанную жиром. Запечь в духовке, как обычный пирог.

Пирог «Манник»

Ингредиенты

Простокваша – 1 стакан

Яйцо – 1 шт.

Манная крупа – 1 стакан

Сахар – 1 стакан

Маргарин – 100 г

Мука – 1 стакан

Сода – 1/2 ч. л.

Клубничное варенье – 1 стакан

Сливочное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

В подходящую посуду вылить простоквашу, добавить яйцо, всыпать манную крупу и сахар. Хорошо перемешать и оставить на 2–3 часа.

После этого ввести растопленный маргарин, муку и соду. Замесить тесто.

Выложить его на смазанный маслом противень и поставить в духовку на 15–20 минут.

Готовый пирог разрезать вдоль пополам и промазать вареньем.

Пирог «Раковые шейки»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 400 г

Сливочное масло или маргарин – 100 г

Сметана – 200 г

Соль по вкусу

Для начинки

Раки – 20 шт.

Вода – сколько понадобится

Молоко – 2 ст. л.

Вареные яичные желтки – 2 шт.

Укроп – 1 пучок

Соль и молотый черный перец по вкусу

Для ракового масла

Мука – 2 ст. л.

Растительное масло – 4–6 ст. л.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, сливочного масла, сметаны и соли. Оно должно получиться не очень крутым. Тесто поставить на 1 час в холодильник.

Тем временем приготовить начинку. Для этого раков промыть и отварить в крутом кипятке с половиной укропа, солью и черным перцем. Затем очистить их, отделить шейки и клешни, выбрать мясо и измельчить.

Спинки и внутренности нужно истолочь, добавить растительное масло, немного муки и поджарить до красного цвета. Снять с огня и влить немного очень холодной воды. На поверхности будет плавать раковое масло. Осторожно вычерпать его ложкой.

На раковом масле обжарить мясо с шеек и клешней, добавив немного муки. Затем соединить обжаренное мясо с молоком, натертыми на терке яичными желтками, добавить измельченный укроп, черный молотый перец. Все тщательно перемешать, поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, пока не загустеет (нельзя давать смеси закипеть!).

Тесто раскатать в пласт, переложить его на противень, смазанный маслом, сверху выложить начинку. Края пласта теста защипнуть и печь пирог в горячей духовке до появления румяной корочки.

Готовый пирог снять с противня, смазать сверху растительным маслом, накрыть салфеткой и дать постоять 25–30 минут.

Пирог «Творожно-апельсиновый»

Ингредиенты

Творог – 600 г
Яйца – 4 шт.
Яичный желток – 1 шт.
Мука – 11/2 стакана
Сахар – 11/2 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Апельсины – 2 шт.
Лимонный сок – 1 ст. л.

Способ приготовления

1 стакан муки просеять через сито, соединить с 1 стаканом сахара, сливочным маслом, яичным желтком и лимонным соком. Замесить тесто. Скатать его в шар и оставить в прохладном месте на 30–40 минут.

Готовое тесто раскатать, выложить в плоскую форму с высокими бортиками, накрыть промасленной пергаментной бумагой и выпекать 20 минут при температуре 200 ˚С.

Из одного апельсина выжать сок. Со второго натереть цедру с помощью мелкой терки, а сам апельсин разделить на дольки.

Творог соединить с яйцами, апельсиновым соком, апельсиновой цедрой, оставшимся сахаром и мукой. Все тщательно перемешать и намазать этой массой выпеченный корж.

Противень поставить в духовку и выпекать пирог еще 40–50 минут при температуре 175 ˚С.

Готовый пирог украсить дольками апельсина.

Пирог с судаком

Ингредиенты

Для теста

Мука – 4 стакана
Вода – 4 стакана
Дрожжи – 1 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Растительное масло – 2 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Для начинки

Судак – 1 шт.
Квашеная капуста – 300 г
Репчатый лук – 4 шт.
Измельченная зелень – 2–3 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.

Способ приготовления

В небольшом количестве теплой воды развести дрожжи, всыпать соль, сахар, половину нормы муки, влить воду. Все перемешать и поставить в теплое место, чтобы опара поднялась.

Рыбу почистить, удалить плавники, разрезать на куски, посолить.

Отдельно обжарить квашеную капусту и нарезанный лук.

Когда опара поднимется, всыпать в нее оставшуюся муку, влить растительное масло, ввести яйцо. Замесить тесто. Оно должно быть не очень крутым.

Готовое тесто разделить на 2 части. Каждую раскатать. Один пласт теста переложить на противень, смазанный маслом.

Начинку выкладывать в такой последовательности: сначала капусту, на нее рядками куски рыбы, затем обжаренный лук. Посыпать зеленью, полить растительным маслом. Накрыть вторым пластом теста. В верхнем пласте сделать два отверстия, чтобы пирог «дышал».

Поставить пирог на 40 минут в теплое место, чтобы расстоялся.

Выпекать пирог в горячей духовке в течение 40 минут. Когда пирог зарумянится, вынуть его из духовки, сбрызнуть водой, накрыть полотенцем и дать постоять 20–30 минут.

Пирог «Брусника в сметане»

Ингредиенты

Для теста

Яйца – 6 шт.
Сахар – 11/2 стакана
Маргарин – 200 г
Вода – 1/2 л
Молоко – 1/2 л
Дрожжи – 50 г
Мука – сколько потребуется

Для начинки

Свежая брусника – 2 стакана
Сахар – 11/3 стакана
Сметана – 1/2 стакана

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить маргарин, воду, молоко, перемешать.

В небольшом количестве теплой воды развести дрожжи, добавить в полученную смесь. Понемногу всыпая муку, замесить

тесто. Поставить его на 2 часа в теплое место. Когда тесто подойдет, раскатать его, выложить на противень, придать форму пирога. Выпечь в горячей духовке.

Бруснику смешать с 1 стаканом сахара и довести до кипения.

Готовый горячий пирог залить брусникой. Когда остынет, выложить сверху сметану, взбитую с оставшимся сахаром.

Пирог «Пестрый»

Ингредиенты

Для теста

Сахар – 2 стакана
Яйца – 2 шт.
Мука – 3 стакана
Маргарин – 1 пачка
Сода – 1/2 ч. л.

Для начинки

Яблоки – 3 шт.
Клубничный джем – 3 ст. л.
Изюм без косточек – 1/2 стакана
Толченые орехи – 4 ст. л.
Измельченный чернослив – 3 ст. л.
Сахар – сколько потребуется

Способ приготовления

Сахар взбить с яйцами.

Отдельно нарубить 2 стакана муки с охлажденным маргарином. Соединить взбитые яйца с мучной массой, добавить соду, погашенную уксусом, замесить тесто. После этого добавить еще 1 стакан муки, вымесить.

Тесто разделить на 4 части и каждую поместить в холодильник на 1 час.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Достать из холодильника 2 части теста и натереть на терке прямо на противень. Сверху по отдельности, не перемешивая, разложить начинку: яблоки, чернослив, изюм и орехи. Яблоки и чернослив посыпать сахаром. На начинку натереть оставшиеся части теста (из холодильника их надо вынуть непосредственно перед использованием, чтобы тесто не размягчилось). Делать все нужно по возможности быстро. Выпекать пирог 30 минут в горячей духовке. При подаче на стол нарезать пирог кусками с различными начинками.

Пирог «Мятный аромат»

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 1 кг Яблоки – 1 кг

Толченые грецкие орехи – 2 стакана Свежие листья мяты – 100 г Растительное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

Тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать в пласт. На противень, смазанный маслом, переложить пласт теста, выложить начинку, накрыть вторым пластом теста, защипнуть края. Поставить пирог в теплое место, чтобы расстоялся.

Для приготовления начинки яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Смешать яблочное пюре с толчеными орехами, добавить мелко нарезанные листья мяты, хорошо перемешать.

Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке в течение 35–45 минут.

Пирог «Корзинка с вишнями»

Ингредиенты

Готовое сдобное дрожжевое тесто – 1 кг

Вишневый джем – 5 ст. л.

Ягоды вишни – 2 стакана

Толченые сдобные сухари – 3 ст. л.

Яйцо для смазки пирога

Растительное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

Предварительно вишни нужно промыть и вынуть из них косточки.

Тесто разделить на 2 неравные части. Большую из них раскатать в пласт, переложить на противень, смазанный маслом. Тесто намазать вишневым джемом, сверху разложить вишни отверстиями вверх. Посыпать начинку толчеными сухарями. Оставшуюся часть теста раскатать в пласт, нарезать его ленточками и уложить их поверх пирога в виде решетки. Края нижнего слоя теста защипнуть поверх решетки. Дать пирогу немного постоять, смазать взбитым яйцом и выпечь в духовке.

Пирог с сырым картофелем

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 1 кг

Репчатый лук – 2 шт.

Зеленый лук – 1 пучок
Картофель – 4–6 шт.
Растительное масло – 4 ст. л.
Яйцо для смазки пирога
Соль и молотый черный перец по вкусу

Способ приготовления

Тесто разделить на 2 части. Одну раскатать в пласт, переложить на смазанный маслом противень. Начинку выкладывать так. Сначала равномерным слоем насыпать измельченный репчатый лук, затем мелко нарезанный зеленый лук. После этого выложить в 3–4 ряда очищенный и нарезанный кружочками сырой картофель. На него сверху положить слой репчатого лука, смешанного с зеленым. Посолить, поперчить, полить растительным маслом.

Накрыть пирог вторым пластом теста, защипнуть края. Смазать пирог взбитым яйцом и испечь в горячей духовке.

Пирог «Вишневый пай»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 21/2 стакана
Сода – 1/4 ч. л.
Сахар – 200 г
Яйца – 2 шт.
Маргарин – 200 г
Сметана – 200 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Соль – на кончике ножа

Для начинки

Свежие вишни – 2 стакана

Для крема

Сметана – 400 г
Крахмал – 1 ст. л.
Сахар – 1 стакан

Способ приготовления

Взбить сахар, яйца, маргарин и сметану до пышной массы. Всыпать соду, соль и, продолжая взбивать, постепенно всыпать муку. Замесить тесто. Его нужно целым куском положить на противень, смазанный маслом. Затем смочить руки в яйце, растянуть и расправить тесто по противню, чтобы лежало ровно. Получится большая лепешка. Края ее должны заходить на борта противня на 2–3 см.

На тесто уложить свежие вишни без косточек. Ягоды залить сметанным кремом: сметану взбить с крахмалом и сахаром в пышную массу.

Сразу же поставить пирог в горячую духовку. Выпекать в течение 20 минут.

Пирог с рыбными консервами

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 500 г
Рыбные консервы в масле (лучше из жирной рыбы) – 2 банки
Отварной рис – 1 стакан
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Яйцо для смазки пирога
Соль по вкусу

Способ приготовления

Готовое тесто разделить на 2 части. Каждую из них раскатать в пласт. Один пласт переложить на противень, смазанный маслом.

На тесто выложить слоями начинку. Сначала измельченный и истолченный с солью лук, затем слой риса. Последний слой – размятые рыбные консервы (масло нужно слить). Начинку полить маслом из банки. Накрыть пирог вторым пластом теста, защипнуть края, смазать яйцом, проколоть пирог в нескольких местах. Выпекать в горячей духовке в течение 40–45 минут.

Подавать на стол такой пирог нужно горячим.

Пирог с черникой

Ингредиенты

Для теста

Мука – 3 стакана
Сода – 1/2 ч. л.
Сливочное масло – 200 г
Яйца – 3 шт.
Сметана – 1 стакан
Сахар – 2 ст. л.
Масло для смазывания формы
Соль – 1/2 ч. л.

Для начинки

Черника – 1 стакан

Сахар – 3 ст. л.
Крахмал – 1 ст. л.

Способ приготовления

Смешать соду и муку, собрать холмиком. В середине холмика сделать углубление, в которое заложить сливочное масло, 2 яйца, сметану, сахар, соль. Тщательно вымесить тесто. Поставить его в холодильник на 30 минут.

Готовое тесто разделить на 2 части. Большую часть раскатать в пласт толщиной в 1 см и переложить в форму, смазанную маслом. На середину пласта поставить кверху дном широкую чайную чашку. Вокруг насыпать чернику, смешанную с сахаром и крахмалом. Верх пирога закрыть вторым пластом теста и тщательно защипнуть края.

Смазать пирог яйцом, проколоть в нескольких местах, чтобы свободно выходил пар. Выпекать при среднем нагреве духовки.

Когда пирог будет готов, верх над чашкой аккуратно срезать и быстро ее вынуть. Под ней при выпечке соберется сок, поэтому нужно постараться убрать чашку вместе с соком.

При подаче на стол пирог разрезать на порционные куски. Выделившийся при выпечке ягодный сок подать отдельно. Его нужно использовать в качестве соуса, поливая пирог при еде.

Пирог «Овощной»

Ингредиенты

Для теста

Мука – сколько потребуется
Сметана – 4 ст. л.
Яйца – 2 шт.
Маргарин – 200 г
Морковь – 3 шт.
Сода – на кончике ножа
Соль по вкусу

Для начинки

Белокочанная капуста – 1 вилок
Репчатый лук – 1 шт.
Помидоры – 4–6 шт.
Картофель – 3 шт.
Сливочное масло
Яичный желток для смазки пирога Соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь почистить, помыть и натереть на терке. Смешать ее со сметаной и яйцами, посолить. После этого ввести соду,

растопленный маргарин и муку. Замесить тесто. Оно должно получиться не очень крутым.

На дно глубокой сковороды или специальной формы положить промасленную бумагу.

Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать их.

Одним пластом теста выстелить дно сковороды. На него выложить начинку в таком порядке: сначала слой капусты, следующий слой – репчатый лук, нарезанный полукольцами, потом слой нарезанных дольками помидоров, слой натертого на крупной терке картофеля и снова слой репчатого лука. Каждый слой нужно подсолить и полить сливочным маслом.

Накрыть пирог вторым пластом теста, защипнуть края. Смазать пирог желтком. Выпекать пирог в духовке на среднем огне в течение 20–30 минут.

Курник

Ингредиенты
Для крутого теста
Мука – 500 г
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 70 г
Молоко или вода – 170 мл
Сода – 11/2 г
Сахар – 15 г Соль – 4 г
Для жидкого пресного теста
Мука – 40 г
Яйцо – 1/4 шт.
Молоко – 100 мл
Соль по вкусу
Для первого фарша
Рис – 1/4 стакана
Яйца – 1 шт.
Петрушка – 10 г
Сливочное масло – 20 г
Соль по вкусу
Для второго фарша
Отварное куриное мясо – 500 г
Масло – 20 г
Соль по вкусу
Для третьего фарша
Свежие грибы – 200 г
Сливочное масло – 20 г

Репчатый лук – 1 шт.

Яйцо для смазки пирога

Способ приготовления

Немного подогреть молоко, растворить в нем сахар и соль. Добавить половину нормы муки, яйца, размягченное сливочное масло и перемешивать до тех пор, пока масса не станет однородной. После этого всыпать остальную муку, смешанную с содой. Тщательно вымесить.

Отложить небольшую часть теста для украшения пирога. Из оставшегося теста раскатать 2 круглые лепешки толщиной 0,5 см. Диаметр у лепешек должен быть разным: 25 и 40 см.

После этого замесить жидкое пресное тесто. Для этого смешать муку, яйцо, молоко и соль. Взбивать до однородного состояния. Из полученного теста испечь 4–5 блинчиков.

Теперь следует приготовить фарши. Для первого фарша отварить рис и яйцо, нарубить зелень петрушки. Соединить в посуде отварной рис, нарезанное яйцо, зелень петрушки, посолить, заправить сливочным маслом и хорошо перемешать.

Приготовить второй фарш. Для этого отварное куриное мясо нарезать мелкими кусочками, заправить сливочным маслом и посолить.

Третий фарш готовить так. Свежие грибы нарезать, обжарить вместе с измельченным луком в масле. На меньшую лепешку теста положить блинчик, на который выложить ровным слоем первый фарш, опять блинчик – и второй фарш, снова блинчик – и третий фарш. Прикрыть последним блинчиком.

На лепешке большего диаметра по краям нужно сделать 4 радиальных разреза. Накрыть курник этой лепешкой и защипнуть края обеих лепешек и края разрезов на верхней лепешке. Разрезы как бы станут своеобразными вытачками, то есть по форме пирог должен напоминать 4-гранную шапку.

Сверху курник обязательно нужно украсить фигурками из теста в виде кружочков, сердечек, елочек и пр. После этого его следует смазать яйцом.

Выпекать пирог при температуре 200–220 °С в течение 25–30 минут.

Пирог с ревенем

Ингредиенты

Готовое дрожжевое тесто – 1 кг

Ревень – 300 г

Сахар – 4 ст. л.

Корица – 1/2 ч. л.
Яйцо для смазки теста
Сливочное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

Ревень промыть и нарезать. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10–15 см, уложить на противень, смазанный маслом, смазать тесто яйцом и высыпать на него ломтики ревеня. Через 20–30 минут посыпать ревень сахаром, смешанным с корицей.

Выпекать пирог при температуре духовки 210–220 °С в течение 20–25 минут.

Пирог «Мазурка»

Ингредиенты

Сахар – 1 стакан Яйца – 2 шт.
Измельченные грецкие орехи – 1 стакан
Изюм – 1 стакан
Сода – на кончике ножа
Мука – 1 стакан

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить грецкие орехи и изюм, а также соду. Тщательно перемешать и всыпать муку. Замесить тесто.

Выложить его на смазанный маслом противень, запечь в горячей духовке до готовности.

Пирог горячим разрезать на порционные куски.

Пирог «Курочка Ряба»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 11/2 стакана
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло для смазки формы
Соль по вкусу

Для начинки

Куриные грудки – 2 шт.
Крупная морковь – 1 шт.
Репчатый лук – 1 шт.
Кабачок – 200 г
Сливочное масло – 50 г
Куриный бульонный кубик – 1 шт.

Семена кунжута – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Из муки, 1 целого яйца и 1 белка, а также соли замесить крутое тесто. Скатать его в шар и поместить на 30 минут в холодильник.

Для начинки куриные грудки отварить в подсоленной воде, нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

После этого морковь и лук обжарить в масле. Кабачок очистить, мелко нарезать и смешать с овощами и мясом. Бульонный кубик раскрошить и всыпать в смесь, влить 200 мл бульона, в котором варились грудки. Полученную массу тушить до готовности овощей.

Готовое тесто разделить на 2 части. Каждую часть тонко раскатать. Один пласт теста переложить в форму, смазанную маслом. Сверху выложить начинку, накрыть вторым пластом теста, края защипнуть. Верх пирога смазать оставшимся желтком, посыпать кунжутом, испечь в горячей духовке.

Пирог «Скандинавский»

Ингредиенты

Сметана – 250 г
Майонез – 250 г
Яйца – 3 шт.
Сода – на кончике ножа
Мука – 6 ст. л.
Картофель – 4 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Рыбные консервы в масле – 1 банка
Соль – 2–3 г

Способ приготовления

Смешать сметану, майонез, яйца, взбить в пышную массу. Добавить соду, соль, муку и замесить тесто. Половину теста вылить в смазанную маслом форму, сверху равномерно разложить натертый на крупной терке сырой картофель, затем слой мелко нарезанного репчатого лука и слой размятых рыбных консервов. Залить второй половиной теста.

Выпекать в горячей духовке в течение 40–45 минут до готовности.

Пирог «Ноктюрн»

Ингредиенты

Для теста

Сливочное масло – 150 г
Сахар – 4 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Мука – 250 г

Для начинки

Цедра 1 лимона
Яблоки – 800 г
Сливочный сыр – 300 г
Молоко – 100 мл
Мед – 100 г
Ванильный сахар – 1 пакетик
Яйца – 3 шт.
Сахар – 1 стакан
Миндаль – 50 г

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо и муку. Замесить тесто.

Для приготовления начинки сыр натереть на мелкой терке, смешать с молоком, медом, ванильным сахаром, лимонной цедрой. Взбить до получения крема.

Отдельно взбить яйца с сахаром и смешать с кремом. Тесто раскатать и выложить в смазанную маслом сковороду так, чтобы получились бортики.

Яблоки помыть, нарезать дольками, выложить на тесто и залить кремом. Посыпать измельченным миндалем. Поставить в горячую духовку, выпекать 50 минут.

Пирог «Вишневый сад»

Ингредиенты

Мука – 225 г
Сливочное масло – 100 г
Натертая цедра 1 апельсина
Сахар – 50 г
Яичный желток – 1 шт.
Вишня без косточек – 450 г
Крахмал – 2 ст. л.
Сахарная пудра – 50 г
Вода – сколько понадобится

Взбитое яйцо – 1 шт.

Взбитые сливки для украшения

Способ приготовления

Растереть в миске муку и сливочное масло, добавить апельсиновую цедру, сахар, желток и 2 ст. л. воды, замесить тесто. Оно должно быть мягким, эластичным.

Готовое тесто слегка размять на посыпанном мукой столе, накрыть пленкой и поставить в холодильник.

Отложить немного теста для украшения пирога. Оставшееся тесто разделить пополам, одну часть раскатать в пласт толщиной 6 мм. Положить его на противень, сверху выложить вишню. Смешать крахмал с сахарной пудрой и эту смесь просеять на ягоды.

Раскатать вторую половину теста. Края нижнего пласта смочить водой и накрыть его вторым пластом. Защипнуть и оформить края. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом.

Отложенное тесто раскатать, вырезать из него вишенки для украшения. Снова смазать яйцом. Выпекать 30–35 минут до золотистого цвета в горячей духовке.

Для получения хрустящей корочки смочить поверхность пирога водой и посыпать сахарной пудрой за 5 минут до окончания выпечки.

Пирог будет сочнее и вкуснее, если подать его на стол прямо из духовки, украсив взбитыми сливками.

Пирог «Морячка»

Ингредиенты

Для теста

Мука – 11/2 стакана

Пиво – 1/2 стакана

Маргарин – 200 г

Яйцо – 1 шт.

Соль по вкусу

Для начинки

Отварное рыбное филе – 300 г

Репчатый лук – 2 шт.

Укроп – 1/2 пучка

Вареные яйца – 2 шт.

Сыр – 50 г

Растительное масло – 1 ст. л.

Способ приготовления

Размягченный маргарин перемешать с мукой, затем добавить

пиво и по вкусу соль. Замесить тесто, поставить его на 20 минут в холодильник.

Готовое тесто разделить на 2 части. Одну половину раскатать, уложить на противень, сверху выложить кусочки отварной рыбы, обжаренный в масле лук, посыпать рубленым укропом, выложить нарезанные яйца и последним слоем – натертый сыр. Закрыть вторым пластом теста. Края защипнуть, верх смазать желтком.

Выпекать пирог до румяной корочки.

Пирог «Сельский»

Ингредиенты

Яйца – 5 шт.
Мука – 5 ст. л.
Кабачки – 200 г
Консервированная спаржевая фасоль – 200 г
Твердый сыр – 100 г
Растительное масло – 4 ст. л.
Зеленый лук – 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Взбить яйца, посолить, смешать с мукой и 3 ст. л. растительного масла, добавить натертые на терке кабачки и сыр, измельченный зеленый лук. Полученную массу тщательно перемешать.

Сковороду с высокими бортами смазать растительным маслом, уложить кусочки спаржевой фасоли и залить тестом.

Выпекать в духовке в течение 30 минут при температуре 180 ˚С.

Шарлотка яблочная

Ингредиенты

Батон – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Сахар – 1/3 стакана
Масло – 1 ст. л.
Молоко – 1 стакан
Яблоки – 5 шт.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Молотые сухари

Сахарная пудра

Способ приготовления

Батон нарезать ломтиками или кубиками. Отдельно взбить яйца с сахаром, маслом и молоком. Ломтики хлеба замочить в этой смеси.

Форму смазать маслом и выложить дно и стенки ломтиками батона. Далее должен идти слой яблок, нарезанных ломтиками и очищенных от кожицы и семян. Затем слой хлеба и снова слой яблок. Так чередовать до заполнения формы.

Верх шарлотки посыпать молотыми сухарями, смазать маслом.

Печь пирог на среднем жару в духовке, пока не зарумянится. Вынуть, посыпать сахарной пудрой.

Если шарлотку трудно вынуть из формы, можно поставить ее на мокрое полотенце на 2–3 минуты.

Пирог «Лимонный с грушами»

Ингредиенты

Мука – 11/2 стакана

Сахар – 1 стакан

Яйца – 4 шт.

Сливочное масло – 250 г

Пекарский порошок – 1 ч. л.

Крупные груши – 2 шт.

Молотый миндаль – 100 г

Сок и цедра 1 лимона

Сахарная пудра – 2 ст. л.

Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Муку просеять, добавить пекарский порошок, сахар, яйца, размягченное масло, миндаль, цедру лимона, ванилин. Все хорошо перемешать.

Груши вымыть, нарезать тонкими пластинками, полить половиной лимонного сока.

Форму смазать маслом, выложить половину раскатанного теста, на него большую часть груш, накрыть второй половиной теста и украсить оставшимися пластинками груш.

Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 1 часа.

Готовый пирог полить оставшимся лимонным соком и посыпать сахарной пудрой.

Плэчинта

Ингредиенты

Для теста

Мука – 1/2 кг

Теплая кипяченая вода – 1 стакан

Яйцо – 1 шт.

Растительное масло – 3 ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Для начинки

Вареные яйца – 4 шт.

Зеленый лук – 1 пучок

Отварной рис – 1/2 стакана

Сливочное масло – 50 г

Соль по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю всыпать муку, влить, помешивая, воду, добавить масло, соль и замесить крутое тесто. Хорошо вымешивать его в течение 15 минут в посуде, а затем руками на разделочной доске. Поставить тесто в теплое место на 10 минут. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, каждый раскатать скалкой и растянуть руками во все стороны в тонкий пласт. Оставить на доске на несколько минут.

Для начинки нарубить яйца, смешать с отварным рисом, мелко нарезанным зеленым луком, сливочным маслом и солью. Хорошо перемешать.

После этого несколько пластов растянутого теста уложить один на другой, смазать маслом и в середину образовавшегося слоеного коржа положить ровным слоем начинку. Завернуть плэчинту, перекрыв края.

Не защипывая, выложить на смазанный маслом противень швом вниз. Верх пирога смазать смесью растительного масла и яйца. Выпекать на среднем огне в духовке в течение 20 минут.

На стол плэчинту подавать в горячем виде.

Напитки

Напитков существует великое множество. Среди них не только чай, кофе, сок и квас, но и морсы, нектары, ситро, лимонады, оранжады, всевозможные узвары, сбитни и коктейли, как алкогольные, так и безалкогольные.

Ниже приводятся рецепты различных чаев, кофе и коктейлей. Выбирайте по вкусу!

Коктейли

В переводе с английского «коктейль» означает «петушиный хвост». Существует гипотеза, что коктейль был изобретен приехавшими в Америку испанцами и португальцами. Они научили местных жителей «благородной забаве» – петушиным боям, которые вскоре стали весьма и весьма популярными. Каждый раз после завершения петушиных состязаний устраивались веселые пиры, участники которых смешивали все попадавшиеся под руку напитки. Коктейли искрились разными красками и чем-то напоминали яркое оперение петуха.

Безалкогольные коктейли – изобретение наших дней. Они в равной степени нравятся и взрослым и детям, давая широкие возможности для импровизации. Для составления коктейля можно брать самые различные компоненты: фруктовые соки, мед, молоко, сливки, яйца, кофе, шоколад, мороженое, пряности, ягоды и фрукты.

Продукты для коктейля нужно охлаждать, лед обычно не используется, хотя бывают и исключения, которые обязательно оговариваются в рецепте.

Компоненты должны сочетаться, чтобы их смесь создавала новый, оригинального вкуса напиток.

Коблер – это коктейль, в котором содержатся фрукты или фруктовый сок.

Флип – напиток, в составе которого среди других компонентов есть свежее яйцо или только желток, растертый с сахаром.

Физ – игристый, сильно пенящийся напиток, основной составной частью которого является газированная вода.

Джулеп – прохладительный напиток, непременной составной частью которого является мята.

По правилам коктейли готовят в шейкере. Но для взбивания компонентов можно использовать миксер или венчик.

Подают коктейли в рюмках, высоких стаканах или широких

бокалах. Пьют их через соломинку. Если в составе коктейля имеются фрукты или ягоды, то обязательно следует подать маленькие кофейные или чайные ложечки или специальные пластмассовые «пики».

Оформляют коктейли по-разному. Можно по кромке бокала расположить «иней». Для этого край бокала нужно смочить соком (как правило, лимонным), а потом обмакнуть в сахар. Таким образом украшаются бокалы для десертных коктейлей и коктейлей с фруктами. Иногда на край бокала надевают кружочек лимона, надрезанный по радиусу. Также можно использовать спираль – цедру лимона или апельсина, срезанную длинной лентой. Один конец ленты следует зацепить за край бокала, а другой – опустить на дно. Для коктейлей лучше использовать прозрачные, а не цветные бокалы: напиток будет выглядеть более эффектно.

На стол можно подавать молочные напитки с яйцом, которые по-английски называются «эг-ног», а также такую разновидность коктейлей, как фраппе.

Предшественниками фраппе считаются напитки под названием «айс-крим», которые приготавливались на основе молока, фруктовых или ягодных соков, сиропов и минеральной воды. Айс-кримы подавались вместе с мороженым в высоких стаканах с соломинкой. После повсеместного распространения миксеров, блендеров и электрических шейкеров айс-кримы потеряли свою популярность. Их место заняли фраппе, или фраппы, – напитки, в основе которых молоко и фруктовые или ягодные сиропы. Однако главным отличием фраппе от айс-крима является присутствие в рецепте напитка мороженого и резкое сокращение, а чаще полное отсутствие фруктовых соков.

Коктейль «Лимонный»

Ингредиенты

Крупные апельсины – 4 шт.
Лимон – 1 шт.
Любой фруктовый сок – 1/2 л
Холодная кипяченая вода – 1/2 стакана
Сахар – 4 ст. л.
Лед

Способ приготовления

Апельсины и лимон очистить, нарезать дольками, залить фруктовым соком и добавить сахар. Смесь довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут. Затем отвар процедить, остудить

и разбавить холодной кипяченой водой. На стол подать со льдом.

Коктейль «Вишневый»

Ингредиенты

Вишневое пюре – 1 стакан Лимонный сок – 1/2 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Холодная кипяченая вода – 1 стакан
Газированная вода
Кубики льда с любым фруктовым вкусом

Способ приготовления

В вишневое пюре добавить лимонный сок, сахар и развести водой. Поставить в холодильник на 1,5 часа.

После этого процедить, влить газированную воду, размешать и положить фруктовые кубики льда.

Коктейль с мороженым

Ингредиенты

Пломбир – 300 г
Молоко – 3 стакана
Клубничный сироп – 2–3 ст. л.

Способ приготовления

Взбить миксером холодное молоко и сироп. В стеклянный кувшин положить мороженое, аккуратно влить фруктовое молоко и сразу подать напиток на стол, не перемешивая.

Коктейль «Чайный» с ванилином

Ингредиенты

Крепкий чай – 1 стакан
Мороженое – 150 г
Вода – 1/2 стакана
Сахар – 2 ст. л.
Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Сахар растворить в воде и сварить сироп с ванилином. Дать полностью остыть. После этого влить охлажденный чай и взбить миксером.

В высокие бокалы положить мороженое, влить полученную смесь и сразу подать на стол.

Коктейль «Апельсинчик»

Ингредиенты

Вода – 3 л
Цедра 4 апельсинов
Сахар – 11/2 стакана
Лимонная кислота
Лед

Способ приготовления

Апельсиновую цедру замочить в 1 л воды, добавить лимонную кислоту по вкусу и дать настояться в течение 24 часов. После этого жидкость слить. Цедру измельчить блендером. В отцеженную жидкость добавить 2 л воды, измельченную цедру и сахар.

Поставить посуду на медленный огонь, довести до кипения, но не кипятить.

Подавать коктейль на стол в охлажденном виде в тонких стаканах. Отдельно подать кубики льда.

Коктейль «Яблочный»

Ингредиенты

Яблочный сок – 1 стакан
Вода – 2 стакана
Сахар – 1/2 стакана
Лимонная кислота – 1/2 кофейной ложки
Корица – на кончике ножа
Кубики льда из замороженного яблочного сока

Способ приготовления

Из воды и сахара приготовить на медленном огне сироп, добавить корицу и дать остыть. Влить яблочный сок, положить лимонную кислоту и размешать.

Перелить смесь в бокалы или фужеры и положить кубики льда.

Коктейль «Гранатовый»

Ингредиенты

Гранаты – 4 шт.
Вода – 2 стакана
Сахар – 1 стакан
Ванилин по вкусу

Кубики льда

Способ приготовления

Из воды и сахара сварить на слабом огне сироп. Добавить ванилин и остудить.

Из гранатов выжать сок, смешать с охлажденным сиропом, разлить по стеклянным бокалам и положить лед.

Коктейль «Киви»

Ингредиенты

Киви – 5 шт.

Газированная вода – 11/2 стакана

Лимонный сок – 2 ст. л.

Яичный белок – 1 шт.

Сахар – 3 ст. л.

Кубики льда

Способ приготовления

Киви очистить, измельчить и размять в пюре. Добавить сахар, взбитый яичный белок, лимонный сок и газированную воду.

Полученную смесь взбить в миксере, перелить в фужеры и положить кубики льда.

Коктейль «Очарование»

Ингредиенты

Фруктовый сок – 1 стакан

Молоко – 1/2 л

Ванильное мороженое – 200 г

Свежие ягоды – 4 ст. л.

Способ приготовления

В кастрюлю налить сок, холодное молоко и нарезанное кусочками мороженое. Эту смесь взбить миксером, чтобы мороженое полностью растаяло. Разлить коктейль по бокалам, всыпать ягоды и подать с соломинкой.

Коктейль «Мятный»

Ингредиенты

Вода – 2 стакана

Сухая мята – 1 ст. л.

Сок 1 лимона

Сахар – 2 ст. л.
Мятные кубики льда

Способ приготовления

2/3 стакана воды вскипятить, всыпать мяту и дать настояться под крышкой в течение 30 минут.

Из оставшейся воды и сахара сварить сироп, добавить мятный настой, размешать и процедить. Оставить до полного остывания.

Влить лимонный сок, охладить, разлить по бокалам и положить лед.

Коктейль «Яичный»

Ингредиенты

Лимон – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 1 ст. л.
Вода – 100 мл
Лед

Способ приготовления

Из лимона выжать сок. Все ингредиенты взбить в миксере до получения пены и вылить в высокий бокал.

Коктейль «Смородиновый» с яйцом

Ингредиенты

Черносмородиновый сок – 1/2 л
Холодное молоко – 1/2 л
Яйцо – 1 шт.
Сахар по вкусу
Лед

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить холодное молоко и черносмородиновый сок, тщательно перемешать и поставить в холодильник. Подавать на стол со льдом.

Коктейль «Золушка»

Ингредиенты

Земляничный сок – 1/2 стакана
Малиновый сок – 1/2 стакана
Черносмородиновый сок – 1/2 стакана

Молоко – 1/2 стакана
Яичные желтки – 3 шт.
Сахар – 4 ст. л.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром добела. Молоко вскипятить и кипящим влить в растертые желтки, быстро перемешать и охладить.

После того как желтково-молочная масса остынет, влить в нее тонкой струйкой все соки.

Готовый коктейль подавать на стол хорошо охлажденным.

Коктейль «Кофейный»

Ингредиенты

Холодный кофе – 1/2 стакана
Сахар – 1 ч. л.
Мороженое – 1/2 стакана
Лимонный сок – 2 ч. л.

Способ приготовления

Кофе, сахар и мороженое взбить венчиком, налить в стакан, сбрызнуть свежевыжатым лимонным соком.

При желании можно посыпать коктейль молотым кофе.

Коктейль «Чебурашка»

Ингредиенты

Земляничное варенье – 4–5 ч. л.
Холодное молоко – 1 стакан
Сливочное мороженое – 40 г
Взбитые сливки – 20 г
Натертый шоколад – 20 г

Способ приготовления

Мороженое, варенье и молоко взбить миксером до получения пены. Перед подачей на стол в бокал с коктейлем сверху положить взбитые сливки, посыпать натертым шоколадом.

Коктейль «Шоколадный»

Ингредиенты

Молоко – 3 стакана
Яичные желтки – 2 шт.

Какао – 2 ст. л.
Сахар – 3 ст. л.
Ванилин – 1/2 ч. л.
Лед

Способ приготовления

Молоко вскипятить с ванилином, всыпать какао, смешанное с сахаром и несколькими ложечками холодного молока, охладить, процедить. Добавить желтки и взбить смесь миксером, охладить. На стол коктейль подать, положив в каждый стакан кубик льда.

Коктейль «Прелесть»

Ингредиенты

Молоко – 1/2 л
Вишневый сок – 1/2 стакана
Сахар – 4 ч. л.
Порошок какао – 1 ч. л.
Ванилин по вкусу

Способ приготовления

Все ингредиенты смешать в подходящей посуде и взбить миксером.

Коктейль «Молочный» с кофе

Ингредиенты

Молоко – 3 стакана
Яичные желтки – 3 шт.
Сахар – 3 ст. л.
Растворимый кофе – 3 ч. л.
Лед

Способ приготовления

Соединить охлажденное кипяченое молоко, сахар, яичные желтки и растворимый кофе, перемешать, а затем взбивать миксером в течение 30 секунд. Подать напиток в высоких стаканах, положив в каждый по кусочку льда.

Коктейль «Красная Шапочка»

Ингредиенты

Морковь – 1 кг
Холодная вода – 1/2 стакана

Клюквенный сок – 1 стакан
Сок 1 лимона
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Морковь очистить, помыть, натереть на мелкой терке. Морковное пюре залить холодной водой и оставить на 2 часа. После этого отжать через марлю, влить клюквенный и лимонный соки, положить по вкусу сахар. Полученную смесь взбить венчиком.

Коктейль «Шиповник»

Ингредиенты

Крепкий настой шиповника – 2 стакана
Кефир – 2 стакана
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Настой шиповника перемешать с кефиром, добавить сахар и взбить.

Коктейль «Былина»

Ингредиенты

Мед – 2 ст. л.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Вода – 200 мл
Лед
Долька лимона

Способ приготовления

Растворить в теплой кипяченой воде мед, охладить, влить лимонный сок. Коктейль перелить в бокал, положить лед, а на край бокала надеть дольку лимона.

Коктейль с вареньем

Ингредиенты

Любое варенье – 1/2 стакана
Мед – 2 ст. л.
Имбирь – на кончике ножа
Гвоздика – на кончике ножа
Корица – на кончике ножа

Вода – 1 л

Способ приготовления

В кипящую воду влить варенье, добавить мед, дать покипеть 5 минут. После этого добавить пряности и кипятить еще 5 минут.

Готовый напиток процедить, разлить по бокалам. Можно его пить охлажденным.

Коктейль «Садко»

Ингредиенты

Мед – 2 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 шт.
Гвоздика – на кончике ножа
Корица – на кончике ножа
Имбирь – на кончике ножа
Вода – 1 л

Способ приготовления

В кипящую воду положить мед, сахар, варить до полного растворения. Добавить пряности и варить еще 10–15 минут, снимая пену. Дать настояться в течение 30 минут, процедить. Подавать охлажденным.

Коктейль «Солнечный виноград»

Ингредиенты

Виноградный сок – 1 стакан
Апельсиновый сок – 1/4 стакана
Лимон – 1 шт.
Сахар – 1/2 стакана
Вода – 1 стакан
Минеральная вода – 500 мл
Небольшая кисть винограда
Лед

Способ приготовления

Сварить из воды и сахара сироп. Влить в него виноградный сок и сок лимона, добавить апельсиновый сок, дать напитку постоять в течение 1 часа. Перед подачей на стол влить минеральную воду. Разлить по бокалам, добавить лед и по 2 ягоды винограда.

Коктейль «Росинка»

Ингредиенты

Яблочный сок – 3 стакана

Лимоны – 3 шт.

Мед – 3 ст. л. Лед

Способ приготовления

Соединить в подходящей посуде мед, выжатый из лимонов сок, яблочный сок и взбить миксером. При подаче на стол в стаканы положить лед.

Коктейль «Клюквенный»

Ингредиенты

Клюква – 1 стакан

Сахар – 11/2 стакана

Вода – 1 л

Лимон – 1/2 шт.

Способ приготовления

Отжать из клюквы сок. В отжимки влить воду, всыпать сахар и прокипятить. Процедить, влить отжатый клюквенный сок и перемешать. Подавая на стол, положить в стаканы ломтики лимона.

Коктейль «Осенний»

Ингредиенты

Сок черноплодной рябины – 1/2 л

Холодное кипяченое молоко – 1/2 л

Яйцо – 1 шт.

Сахар по вкусу

Лед

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром, добавить холодное молоко и сок черноплодной рябины. Хорошо перемешать, охладить. Подавать коктейль со льдом.

Коктейль «Черника с корицей»

Ингредиенты

Черника – 4 ст. л. Сахар – 2 ст. л.

Холодное пастеризованное молоко – 1 стакан

Лимонный сок – 1 ч. л.

Молотая корица – на кончике ножа

Способ приготовления

Чернику размять, добавить сахар, холодное молоко, лимонный сок и корицу. Взбить миксером. Готовый коктейль сразу же подать на стол.

Флип «Шоколадный» с желтком

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Шоколадный сироп – 40 мл

Молоко – 120 мл

Взбитые сливки – 10 г

Способ приготовления

Взбить в миксере желток с сиропом и молоком. Перелить в бокал, сверху выложить взбитые сливки.

Флип «Кофейный»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Кофейный сироп – 40 мл

Молоко – 120 мл

Лед

Способ приготовления

Яичный желток, кофейный сироп и молоко взбить в миксере. Полученную смесь перелить в бокал со льдом.

Флип «Черничный»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Черничный сок – 50 мл

Молоко – 100 мл

Взбитые сливки

Способ приготовления

Взбить в шейкере желток с молоком и соком. Перелить в бокал, сверху выложить взбитые сливки.

Флип «Яичный»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Сахарный сироп – 20 мл

Молоко – 120 мл

Малиновый сок – 30 мл

Способ приготовления

Взбить яичный желток с сахарным сиропом. Добавить молоко и еще раз взбить. Полученную смесь перелить в бокал и долить малиновый сок.

Флип «Апельсиновый»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Апельсиновый сироп – 30 мл

Молоко – 100 мл

Взбитые сливки – 10 мл

Способ приготовления

Яичный желток растереть с апельсиновым сиропом. Полученную смесь вылить в миксер, добавить молоко и взбить.

Перелить в бокал, сверху выложить взбитые сливки.

Коблер «Клубничный»

Ингредиенты

Клубничный сок – 50 мл

Лимонный сироп – 20 мл

Ванильный сироп – 10 мл

Фрукты

Взбитые сливки

Лед

Способ приготовления

Клубничный сок слегка взболтать с лимонным и ванильным сиропами. Перелить в украшенный фруктами и наполненный на 2/3 льдом бокал. Сверху выложить взбитые сливки.

Флип «Томатный»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Помидор – 1 шт.

Молоко – 50 мл
Соль и перец по вкусу

Способ приготовления

Помидор измельчить. Взбить в миксере желток и молоко, добавить по вкусу соль и перец.

Перелить смесь в бокал с измельченным помидором.

Флип «Марципановый»

Ингредиенты

Марципаны – 30 г
Яичный желток – 1 шт.
Шоколадный сироп – 30 мл
Молоко – 100 мл
Шоколад – 30 г
Лед

Способ приготовления

Яичный желток взбить с молоком и сиропом. Смесь перелить в бокал со льдом и измельченными марципанами. Флип посыпать натертым шоколадом.

Флип «Столичный»

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.
Сахарный сироп – 20 мл
Грейпфрутовый сок – 50 мл
Черничный сок – 100 мл

Способ приготовления

Яичный желток взбить в шейкере с сиропом. Отдельно смешать соки.

Вылить в бокал смесь соков, добавить желтково-сиропную смесь.

Коблер «Ананасовый»

Ингредиенты

Ананасовый сок – 20 мл
Лимонный сироп – 10 мл
Смородиновый сок – 10 мл
Лимон – 1 долька

Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед на 2/3 его объема. Вылить в него смесь соков с сиропом. Украсить долькой лимона.

Коблер по-пражски

Ингредиенты

Малиновый сироп – 40 мл
Лимонный сироп – 20 мл
Яблочный морс
Фрукты – 50 г
Лимон – 1/2 дольки
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом влить малиновый и лимонный сиропы, долить яблочный морс доверху бокала. Сверху коблер украсить фруктами и ломтиком лимона.

Коблер «Крымский»

Ингредиенты

Сливовый сок – 20 мл
Лимонный сироп – 10 мл
Любой фруктовый сок
Фрукты – 50 г
Лимон – 1 долька
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом вылить сливовый сок и лимонный сироп. Долить доверху любой фруктовый сок, добавить фрукты. Сверху украсить долькой лимона.

Коблер «Алая звездочка»

Ингредиенты

Мороженое – 50 г
Малиновый сироп – 30 мл
Фрукты – 50 г
Вишневый морс
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом положить мороженое, влить малиновый сироп, добавить фрукты. Долить вишневый морс.

Коблер «Карловы Вары»

Ингредиенты

Лимонный сироп – 20 мл
Апельсиновый сироп – 10 мл
Яблочный морс
Фрукты – 50 г
Лимон – 1 долька
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом влить лимонный и апельсиновый сиропы. Долить доверху яблочный морс, положить фрукты. Украсить долькой лимона.

Коблер «Чешский»

Ингредиенты

Малиновый сироп – 20 мл
Персиковый сок – 10 мл
Лимон – 1 долька
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом влить малиновый сироп, добавить персиковый сок. Украсить долькой лимона.

Коблер из ананаса

Ингредиенты

Ананас средней величины – 1 шт.
Сахар – 50–60 г
Листья или веточки мяты
Вода – 850 мл
Лед

Способ приготовления

У ананаса удалить зеленую верхушку и «донышко», после чего поставить плод вертикально и срезать кожуру острым ножом так, чтобы получились длинные вертикальные полосы. Мякоть

ананаса в дальнейшем можно использовать для приготовления десерта, а кожуру тщательно помыть и нарезать кубиками по 2–2,5 см, затем сложить в неокисляющуюся посуду, залить холодной водой, накрыть чистым полотенцем и оставить бродить при комнатной температуре в течение 3–4 дней. Когда в толще жидкости начнут появляться пузырьки, напиток процедить, после чего добавить сахар. Готовый коблер подать на стол в высоких бокалах, добавив в каждый 1–2 кубика льда и украсив напиток листьями или веточками мяты.

Примечание: этот необычный напиток хорошо освежает в летнюю жару и по вкусу напоминает ананасовый сидр.

Коблер по-пекински

Ингредиенты

Мороженое – 50 г
Ореховый сироп – 20 мл
Крепкий чай – 30 мл
Консервированный виноградный компот – 50 мл
Взбитые сливки – 10 г
Вафли
Лед

Способ приготовления

В бокал со льдом положить мороженое, добавить ореховый сироп, крепкий чай, виноградный компот. Выложить взбитые сливки. Сверху положить кусок вафли.

Коблер с лимонным морсом

Ингредиенты

Дольки ананаса – 10–12 шт.
Лимонный морс – 3 л
Ананасовый морс – 350 мл
Минеральная вода – 1/2 л

Способ приготовления

Дольки ананаса (круглые) вынуть из сиропа, мелко нарезать и сложить в вазу для крюшона. Затем влить 350 мл лимонного морса, ананасовый морс, посуду закрыть крышкой и поставить в холодильник на 4 часа.

Непосредственно перед подачей на стол добавить в крюшонницу остаток лимонного морса, минеральную воду и тщательно все перемешать. Готовый напиток подать в высоких

стаканах, положив в каждый по несколько кусочков ананаса.

Физ «Шоколадный»

Ингредиенты
Лимонный сок – 60 мл
Шоколадный сироп – 40 мл
Яичный белок – 1 шт.
Газированная вода – 80 мл
Лед
Способ приготовления
Взбить в шейкере лимонный сок, шоколадный сироп, яичный белок. Полученную смесь вылить в бокал. Добавить газированную воду, положить лед.

Физ «Южный»

Ингредиенты
Лимонный сок – 50 мл
Ананасовый сок – 60 мл
Гвоздичный сироп – 10 мл
Яичный белок – 1 шт.
Газированная вода – 60 мл
Лед
Способ приготовления
Взбить лимонный и ананасовый соки вместе с сиропом и белком. Вылить в бокал, долить газированную воду. Перед подачей на стол положить лед.

Физ «Игристый»

Ингредиенты
Персиковый сок – 70 мл
Ванильный сироп – 10 мл
Сок черноплодной рябины – 50 мл
Газированная вода – 70 мл
Лед
Способ приготовления
Взбить сок черноплодной рябины с персиковым соком и ванильным сиропом.
Вылить в бокал, долить газированную воду, положить лед.

Физ «Лесной»

Ингредиенты

Напиток из хвои – 70 мл
Малиновый сок – 50 мл
Мятный сироп – 10 мл
Газированная вода – 70 мл
Лед

Способ приготовления

Взбить напиток из хвои с малиновым соком и мятным сиропом. Перелить в бокал со льдом, долить газированную воду.

Физ «Легенда»

Ингредиенты

Ягодный напиток – 80 мл
Рябиновый сироп – 10 мл
Клубничный, малиновый или апельсиновый сок – 40 мл
Газированная вода – 70 мл
Лед

Способ приготовления

Взбить ягодный напиток с сиропом и соком. Перелить в бокал со льдом, долить газированную воду.

Физ «Персиковый»

Ингредиенты

Лимонный сок – 40 мл
Персиковый сок – 50 мл
Ванильный сироп – 10 мл
Яичный белок – 20 г
Газированная вода – 80 мл
Лед

Способ приготовления

Взбить лимонный и персиковый соки вместе с ванильным сиропом и яичным белком. Полученную смесь вылить в бокал. Долить газированную воду и положить лед.

Ананасовый физ

Ингредиенты

Ананасовый сок – 1/2 л
Лимонный сироп – 300 мл
Яичные белки – 10 шт.
Лед – 20 кубиков
Газированная вода

Способ приготовления

В шейкер положить лед, чтобы хорошо охладить его изнутри. Затем влить сироп и сок и смешивать не менее 1–2 минут. Готовый физ разбавить по вкусу газированной водой, перелить в бокалы для коктейлей и подать на стол, украсив взбитыми яичными белками.

Примечание: по данному рецепту можно приготовить физы с самыми различными соками – персиковым, клубничным, черносмородиновым, абрикосовым, малиновым и др.

Физ «Мечта»

Ингредиенты

Малиновый сок – 80 мл
Пряный сироп – 10 мл
Газированная вода – 90 мл
Лед

Способ приготовления

Взбить малиновый сок и пряный сироп. Вылить в бокал, долить газированную воду и положить лед.

Физ «Восточный базар»

Ингредиенты

Апельсиновый сок – 50 мл
Пряный сироп – 10 мл
Черносмородиновый, малиновый или клюквенный морс – 70 мл
Газированная вода – 70 мл Лед

Способ приготовления

Взбить в шейкере сок, морс и сироп. Перелить ингредиенты в бокал со льдом, долить газированную воду.

Джулеп «Лимонный»

Ингредиенты

Лимонный сок – 180 мл
Лимонный сироп – 10 мл
Мятный сироп – 10 мл
Лимон – 1 очищенная долька
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед, влить сок и оба сиропа.

Джулеп «Десертный»

Ингредиенты

Сок папайи – 100 мл
Клубничный сок – 80 мл
Мятный сироп – 20 мл
Любые консервированные ягоды
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед, добавить сок папайи, клубничный сок, влить сироп. Украсить консервированными ягодами.

Джулеп «Южный» с мятой

Ингредиенты

Напиток из мяты – 100 мл
Гранатовый сок – 100 мл
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед. Затем влить напиток из мяты и гранатовый сок.

Джулеп яблочно-томатный

Ингредиенты

Яблочный сок – 120 мл
Томатный сок – 60 мл
Мятный сироп – 20 мл
Консервированные яблоки
Лед

Способ приготовления

Влить в бокал яблочный и томатный соки, добавить мятный сироп. Сверху положить кубики льда и украсить напиток

консервированными яблоками.

Джулеп «Олимпийский»

Ингредиенты

Виноградный сок – 100 мл
Вишневый сок – 20 мл
Мятный сироп – 20 мл
Консервированная вишня
Лед

Способ приготовления

Положить в бокал лед. Влить виноградный и вишневый соки, добавить мятный сироп.

Сверху украсить напиток ягодами вишни.

Джулеп «Малиновый»

Ингредиенты

Малиновый сок – 180 мл
Мятный сироп – 20 мл
Консервированная или замороженная малина
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед, влить малиновый сок и мятный сироп. Сверху джулеп украсить ягодами малины.

Джулеп «Летний»

Ингредиенты

Черносмородиновый сок – 100 мл
Малиновый морс – 80 мл
Мятный сироп – 20 мл
Консервированная или замороженная черная смородина
Лед

Способ приготовления

Влить в бокал черносмородиновый сок, малиновый морс, добавить мятный сироп. Затем положить лед, а сверху джулеп украсить ягодами черной смородины.

Джулеп «Вечер»

Ингредиенты

Черносмородиновый сок – 100 мл

Сливовый сок – 80 мл

Мятный сироп – 20 мл

Консервированные ягоды (любые)

Лед

Способ приготовления

Влить в бокал черносмородиновый и сливовый соки, добавить мятный сироп.

Положить лед и украсить консервированными ягодами.

Джулеп «Лучик солнца»

Ингредиенты

Ананасовый сок – 80 мл

Вишневый сок – 100 мл

Мятный сироп – 20 мл

Консервированная вишня

Лед

Способ приготовления

Положить в бокал лед. Влить ананасовый и вишневый соки, добавить мятный сироп.

Украсить сверху ягодами вишни.

Джулеп «Слива»

Ингредиенты

Сливовый сок – 180 мл

Мятный сироп – 20 мл

Консервированные сливы без косточек

Лед

Способ приготовления

Положить в бокал лед. Влить сливовый сок, добавить мятный сироп. Украсить сливами.

Джулеп «Венера»

Ингредиенты

Виноградный сок – 100 мл

Яблочный сок – 70 мл

Вишневый сироп – 10 мл

Мятный сироп – 20 мл
Консервированные ягоды (любые)
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед. Влить яблочный и виноградный соки, добавить вишневый и мятный сиропы. Украсить ягодами.

Джулеп «Лира»

Ингредиенты

Персиковый сок – 100 мл
Ягодный напиток – 80 мл
Мятный сироп – 20 мл
Замороженные ягоды (любые)
Лед

Способ приготовления

В бокал положить лед. Влить персиковый сок, мятный сироп и ягодный напиток. Украсить ягодами.

Джулеп с яблочным соком

Ингредиенты

Мятный сироп – 1 ст. л.
Березовый сок – 50 мл
Яблочный сок – 50 мл
Напиток «Тархун» – 100 мл
Тертый шоколад – 1 ч. л.
Тертый мускатный орех – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

В стеклянной посуде смешать яблочный и березовый соки и мятный сироп. Приготовленную смесь поставить в холодильник. Когда напиток достаточно охладится, добавить «Тархун».

Перед подачей на стол посыпать напиток тертым шоколадом и мускатным орехом.

Джулеп «Норд»

Ингредиенты

Напиток из мяты – 100 мл
Напиток «Тархун» – 100 мл
Лед

Способ приготовления

Положить в бокал лед. Влить «Тархун» и мятный напиток.

Джулеп «Гжель»

Ингредиенты

Березовый сок – 50 мл

Вишневый сок – 110 мл

Мятный сироп – 1 ст. л.

Консервированные фрукты или ягоды – 25 г

Лед

Способ приготовления

В высоком бокале смешать соки, добавить мятный сироп и кубики льда. При подаче на стол украсить напиток консервированными фруктами или ягодами.

Джулеп чайно-яблочный

Ингредиенты

Чайный сироп – 10 мл

Яблочный сок – 170 мл

Мятный сироп – 20 мл

Консервированные яблоки

Лед

Способ приготовления

Влить в бокал чайный и мятный сиропы, добавить яблочный сок. Положить лед, украсить яблоками.

Джулеп «Освежающий»

Ингредиенты

Сок ягод черной смородины – 100 мл

Мятный сироп – 1 ст. л.

Сок малины – 80 мл

Свежие или консервированные ягоды клубники для украшения

Лед

Способ приготовления

Жидкие компоненты напитка смешать, перелить в высокий бокал и добавить лед. При подаче на стол украсить напиток свежими ягодами клубники.

Джулеп «Десертный»

Ингредиенты

Сок папайи – 100 мл
Абрикосовый сок – 80 мл
Мятный сироп – 25 мл
Консервированные ягоды или фрукты для украшения
Лед

Способ приготовления

Соки смешать с сиропом, вылить в бокал, добавить лед. Бокал с готовым напитком украсить консервированными ягодами или фруктами (черешней, персиками, абрикосами и т. д.)

Примечание: абрикосовый сок можно заменить клубничным.

Джулеп «Смородиновый»

Ингредиенты

Лимонный сок – 1 ст. л.
Сок черной смородины – 150 мл
Мятный сироп – 1 ст. л.
Сахарный сироп – 2 ч. л.
Свежие ягоды смородины для украшения
Лед

Способ приготовления

Соки и сиропы слить в одну посуду, добавить лед. При подаче на стол бокал с напитком украсить свежими ягодами смородины.

Джулеп «Райская смесь»

Ингредиенты

Яблочный морс – 80 мл
Абрикосовый сок – 100 мл
Мятный сироп – 1 ст. л.
Консервированные абрикосы или персики для украшения
Лед

Способ приготовления

Яблочный морс, абрикосовый сок и мятный сироп смешать, перелить в бокал и добавить кубик льда. Готовый напиток украсить ломтиками консервированных персиков или свежих абрикосов.

Крюшон «Клубника»

Ингредиенты

Свежая клубника – 1 кг
Сахар – 50 г
Клубничный морс – 31/2 л
Минеральная вода – 1 бутылка

Способ приготовления

В крюшонницу положить клубнику (оставив несколько ягод для украшения), сахар, влить клубничный морс (3 стакана) и оставить на 3 часа.

По истечении этого времени добавить оставшийся клубничный морс и минеральную воду. Тщательно перемешать.

Подавая на стол, положить в каждый стакан по 3–4 свежие клубнички.

Крюшон «Персик»

Ингредиенты

Персики – 10 шт.
Сахар – 50 г
Персиковый сок – 3 стакана
Смородиновый морс – 3 л
Минеральная вода – 1 бутылка

Способ приготовления

Положить в крюшонницу свежие персики, очищенные от кожуры и косточек и разрезанные на половинки. Оставить несколько половинок персиков для украшения. Добавить сахар и влить персиковый сок. Закрыть крышкой и оставить на 2 часа. По истечении этого времени влить в крюшонницу смородиновый морс и минеральную воду, тщательно перемешать. При подаче на стол в каждый стакан положить по несколько ломтиков персиков.

Крюшон «Молочный»

Ингредиенты

Молоко – 1 л
Консервированные фрукты – 300 г
Сахар – 250 г
Сок половины лимона
Лимонная цедра – 1/2 ст. л.

Способ приготовления

В крюшонницу положить консервированные фрукты (персики, абрикосы, вишни, груши и т. п.), сахар, влить сок лимона, добавить натертую лимонную цедру. Оставить на 1 час. Перед подачей на стол влить в крюшонницу молоко, перемешать и сильно охладить.

Персиковый крюшон

Ингредиенты

Спелые персики – 10 шт.
Сахарный сироп – 50 мл
Персиковый сок – 600 мл
Морс из черной смородины – 3 л
Минеральная вода – 1/2 л

Способ приготовления

Персики очистить от кожицы, разрезать на половинки и вынуть косточки. Сложить подготовленные фрукты в крюшонницу. Добавить сахарный сироп и персиковый сок. Крюшонницу накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2–2,5 часа. Перед подачей на стол персики вынуть и нарезать тонкими ломтиками, в крюшонницу долить оставшийся морс, минеральную воду и тщательно перемешать. Готовый напиток подать на стол, положив в каждый стакан по несколько ломтиков персиков.

Клубничный крюшон

Ингредиенты

Свежие ягоды клубники – 1 кг
Сахарный сироп – 50 мл
Клубничный морс – 31/2 л
Малиновая газированная вода – 1/2 л

Способ приготовления

Ягоды клубники вымыть и выложить на сито, чтобы дать воде стечь. Затем целые ягоды переложить в крюшонницу, добавить сахарный сироп, влить 600 мл клубничного морса и поставить на холод на 3 часа. Перед подачей на стол добавить в посуду оставшийся морс, газированную воду и тщательно перемешать. Готовый крюшон подать на стол, положив в каждый стакан 3–4 ягоды клубники.

Крюшон «Детский праздник»

Ингредиенты

Компот – 300 мл

Сахар – 250 г

Лимонный сироп – 20 мл

Смородиновый морс – 1 л

Газированная или минеральная вода

Консервированные фрукты

Способ приготовления

В крюшонницу влить компот, всыпать сахар и оставить на 15 минут.

После этого влить лимонный сироп и смородиновый морс, немного газированной или минеральной воды. При подаче на стол в каждый стакан положить по 4–5 кусочков разных консервированных фруктов.

Крюшон «Ванильный»

Ингредиенты

Лимонный сок – 1 ст. л.

Клубничный сок – 50 мл

Ванильный сироп – 2 ч. л.

Консервированные или свежие ягоды для украшения

Лед

Способ приготовления

Лимонный и клубничный соки смешать, перелить в высокий бокал и добавить лед. Готовый напиток украсить свежими ягодами или кусочками фруктов.

Крюшон с соком черной смородины

Ингредиенты

Свежие персики – 10 шт.

Персиковый сок – 600 мл

Сок черной смородины – 3 л

Сахарный сироп – 50 мл

Минеральная вода – 1/2 л

Способ приготовления

Персики очистить от кожицы, разрезать на половинки, вынуть косточки. Выложить персики в крюшонницу. Затем добавить сахарный сироп, влить в посуду персиковый сок и поставить настаиваться в холодильник на 2–2,5 часа.

После того как напиток настоится, влить минеральную воду и

сок черной смородины.

Дынный крюшон

Ингредиенты

Дыня средних размеров – 1 шт.
Сахарный сироп – 200 мл
Виноградный сок – 1 л
Минеральная вода – 1/2 л
Лед

Способ приготовления

Дыню очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, после чего сложить в крюшонницу и залить сахарным сиропом. Затем добавить виноградный сок, посуду накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2,5–3 часа.

Перед подачей на стол соединить напиток с минеральной водой, разлить по бокалам, положив в каждый 1–2 кубика льда.

Малиновый эг-ног

Ингредиенты

Мороженое – 50 г
Яйцо – 1 шт.
Малиновый сироп – 30 мл
Молоко – 100 мл
Лед

Способ приготовления

В шейкер положить немного толченого льда, мороженое, ввести яйцо, влить молоко и сироп. Смешивать в течение 1 минуты.

Готовый напиток разлить по стаканам и подать на стол.

Персиковый эг-ног

Ингредиенты

Молоко – 100 мл
Яйцо – 1 шт.
Персиковый сок – 30 мл
Сахарный сироп – 20 мл

Способ приготовления

Смешать в миксере молоко, яйцо, персиковый сок и сахарный

сироп. Взбивать в течение 1 минуты.

Шоколадно-молочный эг-ног

Ингредиенты
Молоко – 100 мл
Шоколадный сироп – 30 мл
Яйцо – 1 шт.
Способ приготовления
Смешать в миксере молоко, яйцо и шоколадный сироп и взбить.

Яблочный эг-ног

Ингредиенты
Молоко – 100 мл
Яйцо – 1 шт.
Сахарный сироп – 30 мл
Яблочный сок – 20 мл
Способ приготовления
Смешать в шейкере все ингредиенты. Взбивать в течение 1 минуты.

Карамельный эг-ног

Ингредиенты
Молоко – 100 мл
Карамельный сироп – 20 мл
Яйцо – 1 шт.
Способ приготовления
В миксере или шейкере смешать молоко, карамельный сироп и яйцо, взбивать в течение 1 минуты.

Апельсиновый эг-ног

Ингредиенты
Сливочное мороженое – 50 г
Апельсиновый сироп – 20 мл
Яйцо – 1 шт.
Способ приготовления

В стакан положить мороженое, влить смешанные в миксере сироп и яйцо.

Банановый эг-ног

Ингредиенты

Молоко – 50 мл
Сахарный сироп – 20 мл
Яйцо – 1 шт.
Банан – 1/2 шт.

Способ приготовления

Соединить в миксере молоко, банан, сахарный сироп и яйцо, взбивать в течение 1 минуты.

Ореховый шербет

Ингредиенты

Фруктовое мороженое – 70 г
Ореховый сироп – 30 мл
Апельсиновый сок

Способ приготовления

В стакан положить мороженое, добавить ореховый сироп и долить доверху апельсиновый сок.

Гавайский шербет

Ингредиенты

Клубничное мороженое – 50 г Ананасный сок – 30 мл Яичный желток – 1 шт. Лимонный сироп – 10 мл Молоко – 100 мл

Способ приготовления

В стакан положить мороженое, влить взбитые в миксере ананасный сок, желток, лимонный сироп и молоко.

Пражский шербет

Ингредиенты

Клубничное мороженое – 50 г
Персиковый сок – 20 мл
Любой другой фруктовый сок – 100 мл

Способ приготовления

В стакан положить сливочное мороженое, влить взбитые в миксере соки.

Шербет «Зарево»

Ингредиенты

Ванильное мороженое – 50 г
Яичный желток – 1 шт.
Лимонный сок – 1 ч. л.
Сметана
Сахарная пудра по вкусу

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты, кроме сметаны, взбить миксером. Перелить в высокий бокал, положив сверху сметану.

Фраппе с клюквенным сиропом

Ингредиенты

Клюквенный сироп – 80 мл
Молочное мороженое – 300 г
Охлажденное молоко – 200 мл
Фрукты, ягоды, взбитые сливки или орехи для украшения

Способ приготовления

Все ингредиенты поместить в чашу миксера и тщательно взбить. Готовый напиток разлить по бокалам, украсив сверху дольками фруктов, ягодами, взбитыми сливками или орехами.

Кофейный фраппе

Ингредиенты

Растворимый кофе – 11/2-2 ст. л.
Вода – 1 ч. л.
Молоко – 200 мл
Сливочное мороженое – 300 г
Тертый шоколад

Способ приготовления

Растворимый кофе всыпать в чашу миксера, влить воду и размешивать до тех пор, пока смесь не приобретет вид кофейной пенки. Затем добавить молоко и мороженое, включить миксер и все перемешать. Готовый напиток перелить в бокалы и подать на стол, посыпав тертым шоколадом.

Персиковый фраппе

Ингредиенты

Персиковый сок с мякотью (100 %-ный) – 70 мл

Сливочный пломбир – 80 г

Способ приготовления

Мороженое и персиковый сок поместить в миксер или шейкер и тщательно взбить. Готовый напиток можно украсить ломтиками персика или сливочным кремом.

Фруктовый фраппе

Ингредиенты

Ягодный или фруктовый сироп – 1 ст. л.

Холодное молоко – 50 мл

Сливочное мороженое – 80 г

Фрукты или ягоды для украшения

Способ приготовления

Все перечисленные ингредиенты взбить с помощью миксера. Готовый фраппе подать на стол, украсив ягодами или фруктами.

Фраппе из арбуза

Ингредиенты

Сахар – 150 г

Арбузная мякоть – 1 кг

Вода – 1/2 л

Свежие ягоды малины для украшения

Способ приготовления

В эмалированную кастрюлю налить воду и всыпать сахар, затем поставить посуду на огонь, дать смеси закипеть и варить сироп при помешивании в течение 5–7 минут. Горячий сироп снять с плиты и остудить до комнатной температуры.

Арбузную мякоть освободить от семян и нарезать кубиками. Затем отмерить половину сиропа и 1/2 кг арбуза, поместить в миксер или блендер и взбить до получения однородной массы. Эту же операцию проделать со второй половиной арбузной мякоти и оставшимся сиропом. Готовый фраппе подать на стол, украсив напиток свежими ягодами малины.

Чаи

Чай, наиболее популярный напиток на нашей планете. Он бывает черный и зеленый, с кардамоном и жасмином, со смородиновым листом, мятой или чабрецом. Его пьют из чашек, стаканчиков, блюдец и пиал.

Парадоксально, но факт: только немногие из нас умеют по-настоящему заваривать и пить чай. Большинство любителей чая мало заботит качество того напитка, что они пьют. Некоторые нагревают чайную заварку на огне или на пару, давая ей долго настаиваться, иногда добавляют соду, сахар, соль, чтобы усилить цвет чая.

До сих пор существуют неправильные способы заваривания чая – в термосе, колбе, кофеварке. Иногда его подсушивают на батарее отопительной системы. Такие горе-любители вредят себе и другим, распространяя неверные представления о чае.

Чай – это нежный, деликатный продукт, и заваривать его следует не приблизительно, на глазок, а соблюдая правила. Важна каждая мелочь.

Качество чая во многом зависит от того, как он хранится. В домашних условиях его лучше всего хранить в фарфоровых или фаянсовых чайницах или в стеклянных банках с притертой стеклянной пробкой или завинчивающейся крышкой. В металлических, пластмассовых, пластиковых и других емкостях, даже герметичных, чай хранить нельзя. В них чай «задыхается» и приобретает посторонний запах.

Посуду с чаем следует держать в теплом сухом месте. Нельзя открывать емкость с чаем во время чистки овощей (особенно чеснока и лука), мяса, рыбы, а также брать банку с чаем руками, на которых остались хотя бы следы запаха туалетного мыла, табака и духов, не говоря уже о ваксе и бензине. Эти запахи наиболее негативно действуют на чай.

Для приготовления чая всегда следует брать сырую мягкую воду. Перед тем как заваривать чай, чайник нужно ополоснуть кипятком, чтобы он прогрелся.

Заваривать чай нужно в такой пропорции: примерно 1 ч. л. сухого чая на 2 чашки кипятка.

От воздействия кипятка сухие чайные листочки расправляются. Чай должен настояться 4–5 минут, после чего его надо разбавить горячей водой до желаемой степени крепости.

В чай можно положить ломтик лимона или влить немного фруктового сиропа. Можно подавать чай и с безалкогольными смешанными напитками.

В жаркое время года на столе будет уместен холодный или охлажденный чай с примесью фруктовых сиропов или соков. Это вкусный освежающий напиток.

Чай повышает выносливость сердца и тонизирует стенки сосудов. Содержащиеся в чае кальций, фтор и фосфор способствуют укреплению зубов. Комплексное действие чая облегчает состояние человека при простуде. содержащийся в чае цинк необходим одной маленькой, но важной мышце, которая блокирует отток крови из пещеристых тел полового члена и делает эрекцию у мужчины беспроблемной.

Чай стимулирует нервную систему, является антистрессором и антидепрессантом. И конечно, помогает сосредоточиться, что делает его незаменимым напитком при напряженной деловой жизни.

Чай по-английски

Ингредиенты

Черный чай – 5 ч. л.

Кипяток

Молоко Сахар

Способ приготовления

Залить чай кипятком и выдержать 5 минут. Затем перелить процеженный настой в другой сосуд, который предварительно дважды ополоснуть кипятком.

В хорошо прогретые чашки налить горячее молоко (на 1/4 их объема) и дополнить чайным настоем. Положить по вкусу сахар.

Чай по-восточному

Ингредиенты

Черный чай – 4 ст. л.

Кипяток – 3 чашки

Черный перец горошком – 4 шт.

Мед

Способ приготовления

Всыпать в фарфоровый чайник черный чай, залить кипятком, добавить раздавленные горошины черного перца. Накрыть салфеткой и оставить на 10 минут.

Готовый чай процедить, разлить по чашкам. В каждую чашку положить по 2–3 ч. л. меда.

Чай из листьев черной смородины

Ингредиенты

Свежие листья черной смородины – 50 г

Холодная вода – 300 мл

Любой ягодный сок – 3 ст. л.

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Свежие листья черной смородины измельчить ножом, залить холодной водой и поставить на огонь.

Довести до кипения, кипятить 2–3 минуты, снять с огня. Дать немного остыть, влить ягодный сок.

На стол чай подавать, добавив по вкусу сахар.

Чай по-таджикски

Ингредиенты

Зеленый чай – 4 ч. л.

Кипяток – 4 чашки

Сухие сливки

Сливочное масло – 1/2 ч. л.

Соль – 2–3 г

Способ приготовления

В сухую теплую чашку всыпать чай, залить крутым кипятком, прикрыть салфеткой и дать постоять 5 минут.

В готовый напиток добавить соль, сливки и сливочное масло.

Чай с шоколадом

Ингредиенты

Яичные желтки – 5 шт.

Молоко – 350 мл

Сахар – 250 г

Шоколад – 50 г

Крепкий горячий чай – 50 мл

Способ приготовления

Желтки взбить с сахаром добела. Шоколад растворить в кипящем молоке и добавить чай. В эту смесь ввести взбитые желтки. Посуду поставить на водяную баню и нагревать, постоянно помешивая, пока не образуется пена. Подавать горячим или теплым, по желанию можно добавить ванилин и ликер.

Чай с молоком

Ингредиенты

Чай – 2 ст. л.

Вода – 3 л

Молоко – 1 стакан

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Заварить чай, дать ему настояться в течение 4–5 минут. Заварку налить в чашку, разбавить до нужной крепости кипятком, влить молоко и положить по вкусу сахар.

Апельсиновый чай

Ингредиенты

Апельсиновая цедра – 25 г

Лимонная цедра – 10 г

Апельсиновый сироп – 50 мл

Чай – сколько понадобится

Горячая вода – 2 л

Способ приготовления

Цедру цитрусовых положить в подходящую посуду, добавить апельсиновый сироп и чай, залить горячей водой. Дать настояться в течение 5 минут.

Чай с сиропом

Ингредиенты

Крепко заваренный чай – 4 чашки

Фруктовый сироп – 1 чашка

Вода – сколько потребуется

Способ приготовления

В чашки с чаем влить по 1/4 чашки фруктового сиропа и разбавить водой до нужной крепости.

Горячий чайный лимонад

Ингредиенты

Лимонный сироп – 40 мл

Мед – 80 г

Лимон – 4 ломтика

Крепкий чай – 4 чашки

Способ приготовления

В чашки влить лимонный сироп, положить мед и ломтики лимона. Долить крепкий чай.

Черносмородиновый чай с ванильным сиропом

Ингредиенты
Черносмородиновый сок – 240 мл
Крепкий чай – 8 ст. л.
Ванильный сироп – 120 мл
Горячая вода
Способ приготовления
Влить в чашки черносмородиновый сок, крепкий чай и ванильный сироп. Хорошо перемешать, процедить и долить горячую воду.

Ананасный чай

Ингредиенты
Ананасный сок – 200 мл
Крепкий чай – 100 мл
Горячая вода
Способ приготовления
Смешать в чашках ананасный сок и крепкий чай. Долить горячую воду.

Малиновый чай

Ингредиенты
Малиновый сироп – 160 мл
Крепкий чай
Горячая вода
Способ приготовления
В чашки влить малиновый сироп, добавить крепкий чай. Долить горячую воду.

Абрикосовый чай

Ингредиенты
Абрикосовый сок – 200 мл
Крепкий чай

Горячая вода

Способ приготовления

В чашки влить абрикосовый сок, добавить крепкий чай и разбавить горячей водой.

Яблочный чай с медом

Ингредиенты

Сушеные яблоки – 600 г

Мед – 4 ст. л.

Лимонный сок – 1 ст. л.

Способ приготовления

Сушеные яблоки нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 30 минут. Отвар процедить, добавить мед, лимонный сок и хорошо размешать.

Напиток подавать горячим.

Яблочный чай

Ингредиенты

Яблочный сок – 200 мл

Ванильный сироп – 80 мл

Крепкий чай

Горячая вода

Способ приготовления

Смешать в стаканах яблочный сок и ванильный сироп. Добавить крепкий чай и разбавить горячей водой.

Чай с шиповником

Ингредиенты

Ягоды шиповника – 300 г

Лимонный сок – 2 ч. л.

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Ягоды шиповника раздавить, положить в кастрюлю, залить водой, закрыть крышкой и варить 10 минут.

Готовый отвар процедить, добавить лимонный сок и положить по вкусу сахар.

Ореховый чай

Ингредиенты

Ореховый сироп – 160 мл

Молоко – 80 мл

Крепкий чай

Горячая вода

Способ приготовления

Влить в стаканы ореховый сироп, затем молоко и крепкий чай. Перемешать и добавить горячую воду.

Чай с красным вином

Ингредиенты

Сухое красное вино – 120 мл

Крепкий чай

Горячая вода

Способ приготовления

В чашки влить крепкий чай, разбавить горячей водой и долить красное вино.

Чай «Мудрость веков»

Ингредиенты

Крепкий чай – 3 чашки

Мед – 1 чашка

Водка – 1 чашка

Способ приготовления

Все ингредиенты соединить в подходящей посуде, хорошо размешать. Поставить на огонь и довести до кипения. Подавать в маленьких чашках.

Примечание: этот согревающий напиток незаменим при легкой простуде или слабости, а также при переохлаждении.

Чай с пряностями

Ингредиенты

Вода – 1/2 л

Гвоздика – 2 бутона

Имбирный корень – 1 небольшой кусочек

Сухой чай – 3 ч. л.

Горячее молоко – 1/2 л

Способ приготовления

В воду положить гвоздику и имбирный корень, довести до кипения. Снять с огня, всыпать сухой чай и оставить настаиваться в течение 5 минут. Настой процедить, влить горячее молоко.

Чай с жасмином

Ингредиенты
Цветки жасмина – 2 части
Сухой чай – 8 частей
Горячая вода
Способ приготовления
Смешать цветки жасмина и сухой чай. Залить горячей водой и дать настояться в течение 5–7 минут.

Пунши

Пуншами в ресторанной практике принято называть безалкогольные напитки, в состав которых входит чай. Остальные ингредиенты безалкогольных пуншей могут быть самыми разнообразными: от молока и молочных продуктов до фруктовых, ягодных и овощных соков. В рецептуру некоторых пуншей входят даже яйца. Однако такого рода напитки обязательно должны быть взбиты в шейкере.

Пунш со специями

Ингредиенты
Черный листовой чай – 2 ст. л.
Имбирь – 1 ч. л.
Корица – 1 кусочек
Гвоздика – 4 бутона
Сухая мята – 1 ч. л.
Вода – 1/2 л
Лимоны – 3 шт.
Минеральная вода – 1/2 л
Сахар по вкусу
Лед
Способ приготовления
Сухой чай, листья мяты и специи сложить в заварочный чайник, залить крутым кипятком и настаивать не менее 5–7 минут, после чего процедить и добавить по вкусу сахар. Из лимонов выжать сок. Когда чай совсем остынет, соединить его с

лимонным соком и минеральной водой. Готовый напиток разлить по стаканам, добавив в каждый 1–2 кубика льда.

Пунш по-шведски

Ингредиенты
Сгущенное молоко – 1 банка
Вода – 750 мл
Растворимый черный чай – 1 ч. л.
Лед
Способ приготовления
В неокисляющейся посуде вскипятить воду, добавить в нее сгущенное молоко, тщательно перемешать, чтобы оно полностью растворилось, затем влить растворимый черный чай. Готовый напиток охладить, разлить по стаканам и добавить лед.

Пунш «Яичный»

Ингредиенты
Яичный белок – 1 шт.
Яичные желтки – 2 шт.
Сахарный песок или пудра – 2 ст. л.
Вода – 400 мл
Черный чай – 7 ч. л.
Лимон – 1/2 шт.
Способ приготовления
С половинки лимона снять цедру, из мякоти выжать сок. Яичный белок и желтки взбить с лимонным соком и сахаром. Чай заварить вместе с лимонной цедрой, дать напитку настояться в течение 5–7 минут, после чего процедить и соединить с яичной смесью. Затем поставить посуду в холодную воду и взбить коктейль с помощью венчика до образования густой пены.

Пунш «Медок»

Ингредиенты
Лимон – 1 шт.
Сметана – 400 мл
Крепкий несладкий чай – 1/2 л
Мед – 1–2 ст. л.
Лед

Способ приготовления

Горячий чай подсластить медом. Затем дать напитку остыть и смешать со сметаной и лимонным соком.

Готовый коктейль подать на стол охлажденным, добавив в каждый стакан по 1–2 кубика льда.

Пунш «Сливочный»

Ингредиенты

Свежие сливки – 100 мл

Чайный сироп – 1 ст. л.

Свежие листья мяты для украшения (можно с веточками)

Способ приготовления

Сливки хорошо охладить и взбить с чайным сиропом.

Готовый напиток разлить по бокалам и украсить листьями мяты.

Пунш «Алмаз»

Ингредиенты

Сахарный сироп – 80 мл

Заварка – 100 мл

Вишневый сок – 100 мл

Лед

Способ приготовления

Крепкий настой чая перемешать с сахарным сиропом, затем добавить вишневый сок, разлить напиток по бокалам.

При подаче на стол добавить в каждый бокал 1–2 кубика льда.

Примечание: для приготовления этого коктейля вместо вишневого можно использовать гранатовый сок.

Пунш с какао

Ингредиенты

Молоко – 100 мл

Крепко заваренный чай – 100 мл

Какао-порошок – 1 ст. л.

Сахар по вкусу

Лед

Способ приготовления

Порошок какао размешать в 50 мл подогретого молока, затем влить еще 50 мл молока, еще раз перемешать и остудить. Охлажденный чай смешать с готовым какао, добавить по вкусу сахар и разлить напиток по бокалам. Готовый коктейль подать на стол сильно охлажденным, добавив в каждый бокал 1–2 кубика льда.

Пунш лимонно-ягодный

Ингредиенты

Ежевичный сироп – 3 ч. л.
Лимонный сироп – 11/2 ст. л.
Мед – 2 ч. л.
Крепко заваренный чай – 100 мл
Лимон

Способ приготовления

Лимонный и ежевичный сиропы соединить с медом, влить чай и тщательно все перемешать.

Готовый напиток охладить, разлить по бокалам, украсив каждый ломтиком лимона.

Пунш «Чай с мороженым»

Ингредиенты

Молоко – 100 мл Крепко заваренный чай – 50 мл Сливочное мороженое – 60 г Ванильный сахар – 1/2 ч. л.

Способ приготовления

Все перечисленные ингредиенты (кроме ванильного сахара) охладить, соединить в чаше миксера и тщательно взбить. Готовый напиток разлить по бокалам и посыпать ванильным сахаром.

Пунш «Чай с малиной»

Ингредиенты

Крепко заваренный чай – 100 мл
Малиновый сироп – 50 мл
Яичный желток – 1 шт.
Лед

Способ приготовления

Малиновый сироп и яичный желток взбить в одной посуде, затем добавить холодный чай и тщательно все перемешать.

Готовый напиток подать на стол в высоких бокалах, добавив в каждый 1–2 кубика льда.

Пунш «Клубничный»

Ингредиенты

Крепкий чай – 100 мл

Клубничный сироп – 11/2 ст. л.

Молоко – 1 ст. л.

Способ приготовления

Крепко заваренный чай охладить. Клубничный сироп смешать с молоком, добавить в чайный напиток и тщательно перемешать. Перед подачей на стол коктейль рекомендуется хорошо охладить.

Мятный пунш

Ингредиенты

Крепко заваренный чай – 100 мл

Мед – 2–3 ч. л.

Лимонный сок – 3 ч. л.

Мятный сироп – 1 ст. л.

Листья свежей мяты для украшения

Лед

Способ приготовления

Горячий чай подсластить медом и мятным сиропом, влить лимонный сок, перемешать и хорошо охладить. Готовый напиток подать на стол в высоких бокалах, добавив в каждый 1–2 кубика льда и украсив листиками свежей мяты.

Пунш «Холодный мед»

Ингредиенты

Крепко заваренный чай – 400 мл Яйца – 2 шт.

Мед – 100 г

Сахарный песок – 4 ст. л. Лимоны – 2 шт.

Способ приготовления

Из лимонов выжать сок. Яичные желтки растереть с медом до образования однородной массы, затем развести полученную смесь чаем и продолжать взбивать над огнем, чтобы смесь хорошо прогрелась. Во время последней операции влить в смесь небольшими порциями сок 1 лимона, внимательно следя за тем,

чтобы жидкость не закипела. Готовую смесь снять с плиты и хорошо охладить. В отдельной посуде взбить яичные белки с лимонным соком и сахаром. Готовый коктейль разлить по бокалам и подать на стол, украсив сверху взбитыми яичными белками.

Гранатовый пунш

Ингредиенты
Крепко заваренный чай – 60 мл
Сахарный сироп – 11/2 ст. л.
Гранатовый сок – 50 мл
Лед
Способ приготовления
Охлажденный чай, гранатовый сок и сахарный сироп влить в чашу миксера и взбивать не менее 30 секунд. Готовый напиток разлить по бокалам и подать на стол, положив в каждый 1–2 кубика льда.

Пунш «Сибиряк»

Ингредиенты
Малиновый сироп – 11/2 ст. л.
Яичный желток – 1 шт.
Сливки – 2 ч. л.
Крепко заваренный чай – 100 мл
Лед
Способ приготовления
В шейкер или чашу миксера положить немного раскрошенного льда, влить яичный желток, холодный чай и малиновый сироп и взбивать смесь до получения однородной пенистой массы. Готовый напиток процедить и разлить по бокалам, подать на стол, украсив сверху взбитыми сливками.

Пунш «Самовар»

Ингредиенты
Молоко – 100 мл
Сливочное мороженое – 30 г
Чайный сироп – 11/2 ст. л.
Лед

Способ приготовления

Молоко хорошо охладить и вылить в чашу миксера. Затем добавить мороженое, чайный сироп и взбивать смесь не менее 30 секунд. Готовый коктейль подать на стол, положив в каждый бокал 1–2 кубика льда.

Пунш «Мандарин»

Ингредиенты

Крепко заваренный чай – 100 мл
Сахарный песок – 1 ч. л.
Апельсиновое мороженое – 30 г
Сливки – 2 ч. л.
Тертый шоколад – 1 ч. л.
Мандарин – 1 шт.

Способ приготовления

В широкий десертный бокал положить ломтики мандарина и мороженое. Затем осторожно влить подслащенный сахаром холодный чай. Готовый коктейль украсить сверху взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.

Чай-пунш по-кубински

Ингредиенты

Кипяток – 1/2 л Чай – 7 ч. л.
Измельченная гвоздика – на кончике ножа
Лимонный сок – 2 ст. л.
Сок черники – 2/3 ст. л.
Апельсиновый сок – 2/3 ст. л.
Ананас, нарезанный ломтиками, – 1/4 шт.

Способ приготовления

Смешать чай и измельченную гвоздику, влить кипяток, перемешать. Дать настояться в течение 20 минут.

После этого добавить в чай лимонный, апельсиновый и черничный соки, а также ананас.

Пунш «Кофе с малиной»

Ингредиенты

Малиновый сироп – 11/2 ст. л.
Кофейный сироп – 3 ч. л.

Крепко заваренный чай – 100 мл
Сливки – 2 ч. л.
Тертый шоколад – 2 ч. л.
Колотый лед

Способ приготовления

В высокий бокал положить колотый лед. Он должен занимать около трети объема посуды. Затем влить туда же малиновый и кофейный сиропы, следя за тем, чтобы жидкости не перемешивались. После этого осторожно добавить в бокал охлажденный чай. Готовый коктейль украсить сверху взбитыми сливками и посыпать тертым шоколадом.

Кофе

Кофе любят многие, но одним нравится черный кофе, другим – кофе с молоком или сливками, кому-то – сладкий, а кому-то – несладкий. Таким образом, способов приготовления кофе, наверное, столько же, сколько любителей этого напитка.

Чтобы приготовить вкусный ароматный кофейный напиток, следует соблюдать некоторые правила:

1. Желательно смешивать несколько сортов кофе, чтобы объединить достоинства каждого сорта. Правильно составленная смесь должна обладать приятным вкусом и запахом.

2. Кофе должен быть свежесмолотым. Как сырой, так и поджаренный кофе легко впитывает посторонние запахи. Поэтому хранить его следует в темном сухом месте в плотно закрытой посуде. Нужно учитывать, что поджаренный кофе, особенно молотый, легко выветривается и теряет аромат.

3. Кофе должен быть тонкого помола. Чем грубее помол, тем меньше проявляются ароматические свойства.

4. Для варки кофе надо брать только чистую свежую воду. В подслащенную воду нужно всыпать необходимое количество кофе, трижды довести до момента кипения, влить несколько капель холодной воды, снять с огня, плотно прикрыть крышкой и сразу же подавать на стол.

Конечно, на кремлевских обедах и различных государственных мероприятиях без кофе не обходятся никогда. Думается, что нижеприведенные рецепты приготовления горячих и прохладительных кофейных напитков из арсенала кремлевской кухни понравятся и вашей семье.

Кроме традиционного горячего кофе, домочадцев и гостей можно удивить прохладительными кофейными смесями. Исходный продукт для их приготовления – несладкий черный кофе. На стол такие напитки следует подавать сильно

охлажденными.

Бывают ситуации, в которых натуральный кофе противопоказан. Но вдруг отказаться от этого напитка нет сил? Решить проблему помогут продукты, которые не только с успехом заменяют натуральный кофе, но и не уступают ему по вкусовым и полезным качествам. Рецепты подобных напитков также приводятся в данном разделе нашей книги.

Кофе со сливками

Ингредиенты

Молотый кофе – 2 ст. л.

Вода – 11/2 л

Сливки – сколько потребуется

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Кофе засыпать в кофеварку, залить кипятком и довести до кипения. Готовый кофе разлить по чашкам. Добавить по вкусу сахар и сливки.

Кофе-фраппе

Ингредиенты

Толченый сахар – 1 ст. л.

Коньяк – 1 рюмка

Крепкий черный кофе – 1/2 стакана

Мелко нарубленный лед – 100 г

Способ приготовления

В высокий стакан положить лед, добавить сахар, коньяк и влить кофе. Перемешать. На стол подавать с соломинкой.

Примечание: такой кофе можно приготовить и без коньяка.

Кофе по-восточному

Ингредиенты

Натуральный кофе – 10 г

Сахар – 15 г

Вода – 100 мл

Способ приготовления

Молотый кофе засыпать в турку, добавить сахар, налить холодную воду и довести до кипения.

Подать кофе, не процеживая. Отдельно на стол поставить холодную кипяченую воду.

Кофе по-венски

Ингредиенты

Свежесваренный черный кофе

Взбитые сливки

Сахар

Способ приготовления

Черный кофе налить в высокие стаканы из толстого стекла. Сверху выложить «шапочку» из взбитых сливок. Сахар подать отдельно.

Кофе «Димиана»

Ингредиенты

Натуральный кофе – 2 ст. л.

Вода – 500 мл

Крепкий чай – 1 чашка

Сахар

Способ приготовления

Сварить крепкий черный кофе. Смешать его в равных пропорциях с крепким чаем.

Отдельно подать сахар.

Кофе со взбитыми сливками

Ингредиенты

Молотый кофе – 2 ст. л.

Вода – 11/2 л

Взбитые сливки – сколько потребуется

Сахарная пудра

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Сварить кофе в кофеварке. Всыпать сахар и размешать. При подаче на стол в каждую чашку положить по 1 ст. л. взбитых сливок. При взбивании сливок добавить в них сахарную пудру.

Кофе по-итальянски

Ингредиенты

Натуральный молотый кофе – 20 г

Молоко – 100 мл

Сахар

Способ приготовления

Сварить крепкий кофе на молоке. Процедить сразу в чашку. Отдельно подать сахар.

Кофейный пунш

Ингредиенты

Горячий черный кофе – 400 мл

Красное, подогретое до 70 °С вино – 250 мл

Коньяк – 1 маленькая рюмка

Сахар-рафинад – 4 шт.

Лимонный или апельсиновый сок

Способ приготовления

В посуде смешать горячий черный кофе, вино и коньяк. После этого положить сахар-рафинад, сбрызнутый лимонным или апельсиновым соком.

Кофе с чабрецом

Ингредиенты

Молотый кофе – 2 ч. л.

Вода – 300 мл

Чабрец – 2–3 г

Соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить отвар чабреца. Для этого измельченное сырье залить кипятком, дать настояться в течение 5 минут. После этого процедить в подходящую посуду, всыпать кофе и соль, довести до кипения.

Снять посуду с огня, дать постоять 5–7 минут. При подаче на стол в чашки можно добавить мед или сахар.

Черный кофе с желтком

Ингредиенты

Яичный желток – 1 шт.

Теплые сливки – 2 ст. л.

Сахарная пудра – 2 ч. л.
Крепкий горячий кофе – 1 чашка

Способ приготовления

Яичный желток тщательно перетереть с сахарной пудрой. Полученную смесь развести теплыми сливками.

В подходящей посуде соединить сливочно-желтковую смесь и крепкий горячий кофе. Хорошо перемешать.

Черный кофе с коньяком

Ингредиенты

Черный крепкий кофе – 1 чашка
Коньяк – 1 рюмка
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Подать на стол в чашке черный горячий кофе, положив по вкусу сахар. Отдельно поставить рюмку коньяка. Пить поочередно маленькими глотками кофе и коньяк.

Черный кофе с лимоном

Ингредиенты

Вода – 1 л
Молотый кофе – 70 г
Лимон – 4 ломтика
Сахар по вкусу

Способ приготовления

В кастрюлю всыпать 1 ст. л. сахара, поставить на медленный огонь и расплавить его до коричневого цвета. Снять с огня. После этого влить кипяток, всыпать молотый кофе, добавить по вкусу сахар.

Напиток разлить по чашкам. Лимонные ломтики посыпать сахаром и положить в чашки.

Кофе по-румынски

Ингредиенты

Молотый кофе – 6 ч. л.
Сахарная пудра – 4 ч. л.
Какао – 2 ч. л.
Холодная вода – 4 чашки

Сливки – 4 ст. л.
Сахар и ванилин по вкусу

Способ приготовления

В кофейнике соединить кофе, какао и сахар. Затем влить холодную воду и поставить на огонь. Как только жидкость начнет пузыриться перед закипанием, снять с огня и разлить по чашкам. Перед подачей на стол в каждую чашку положить по вкусу сахар, ванилин и взбитые с сахарной пудрой сливки.

Черный кофе по-казацки

Ингредиенты

Крепкий черный кофе – 250 мл
Красное вино – 250 мл
Водка – 3 рюмки
Сахар по вкусу

Способ приготовления

Смешать в посуде кофе, вино и водку. Добавить по вкусу сахар. Этот напиток следует подавать в очень маленьких чашках.

Кофе «Ориент»

Ингредиенты

Молотый кофе – 8 ч. л.
Вода – 300 мл
Мед – 3 ст. л.
Корица по вкусу

Способ приготовления

Воду влить в кофейник, добавить мед и довести до кипения. Добавить молотый кофе и снова довести до кипения.

Готовый кофе разлить по чашкам, положить по вкусу корицу и подать на стол.

Кофе «Калькутта»

Ингредиенты

Молотый кофе – 10 ч. л.
Кипяток – 4 чашки
Сахар – 8 ч. л.
Гвоздика – 4 бутона
Цедра 1 апельсина

Ром – 1 маленькая рюмка
Сливки

Способ приготовления

Молотый кофе залить кипятком. Дать настояться в течение 5 минут и разлить по чашкам.

В каждую чашку положить по 2 ч. л. сахара и по 1 бутону гвоздики. Добавить натертую апельсиновую цедру и немного рома. Подать на стол со сливками.

Кофе по-арабски

Ингредиенты

Молотый кофе – 6 ч. л.
Кипяток – 4 чашки
Какао – 1 ч. л.
Молотая корица – на кончике ножа
Сахар и коньяк по вкусу

Способ приготовления

Соединить в кофейнике все ингредиенты, кроме коньяка и сахара. Варить до готовности.

Готовый напиток разлить по чашкам. В каждую чашку добавить по вкусу сахар и коньяк. Пить горячим.

Холодный ореховый кофе

Ингредиенты

Ореховым сироп – 50 мл
Сахарный сироп – 20 мл
Несладкий черный кофе

Способ приготовления

Смешать в чашке ореховый и сахарный сиропы. Долить несладкий черный кофе. Охладить.

Холодный апельсиновый кофе

Ингредиенты

Апельсиновый сок – 50 мл
Молоко – 20 мл
Несладкий черный кофе

Способ приготовления

Смешать в чашке апельсиновый сок и молоко. Долить

несладкий черный кофе.

Кофе из цикория

Ингредиенты

Корни цикория – 4–5 шт.

Вода – 2 стакана

Сахар по вкусу

Способ приготовления

Подготовленные корни цикория нарезать, обжарить в духовке и измельчить в кофемолке.

Всыпать порошок в турку, влить воду и довести до кипения. Разлить напиток по чашкам и положить по вкусу сахар.

Холодный кофе с коньяком и ликером

Ингредиенты

Охлажденный сладкий черный кофе

Коньяк – 1 ст. л.

Ликер – 1 рюмка

Лед

Способ приготовления

Разложить по бокалам лед. Влить туда же коньяк и ликер. Добавить черный сладкий охлажденный кофе.

Холодный клубничный кофе

Ингредиенты

Клубничный сироп – 30 мл

Молоко – 20 мл

Несладкий крепкий кофе

Способ приготовления

Вылить в чашку клубничный сироп и молоко. Перемешать и долить несладкий крепкий кофе.

Холодный ванильный кофе

Ингредиенты

Ванильный сироп – 30 мл

Молоко – 20 мл

Черный кофе

Способ приготовления

В чашку влить ванильный сироп, добавить молоко, хорошо перемешать. Долить черный кофе.

Кофе глясе

Ингредиенты

Несладкий черный кофе – 125 мл

Взбитые сливки – 1 ст. л.

Кофейное мороженое – 50 г

Сахар – 20 г

Способ приготовления

В стакан влить несладкий черный кофе, прибавить 1/2 ст. л. взбитых сливок и слегка помешать.

Добавить кофейное мороженое, сахар и оставшиеся взбитые сливки.